Amerikanische Gerichte

von

Alfred Fries

CHICAGO. U. S. A.


THE LIBRARY OF CONGRESS
1800













Alfred Fries

AMERIKANISCHE GERICHTE





(AMERICAN DISHES)

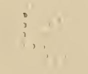
ILLUSTRIERT

Eine Sammlung praktisch erprobter Gerichte

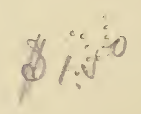
von

ALFRED FRIES
Vorsitzender des Zweigvereins Chicago des Internationalen Verbandes der Köche.
Chef, Pompeian Grillroom,
Congress Hotel

PRICE $1.50 PER COPY



CHICAGO, ILLINOIS
U. S. A.



Vorwort.

Hier, im Lande der unbegrenzten Möglichkeiten, wird auch in der Berufsküche das althergebrachte, sogenannte klassische Zubereiten, der europäischen, resp. französischen Gerichte, nicht immer in der von uns europäischen Köchen bekannten Art eingehalten.

Dies fällt dem Praktiker, welcher seinen Wirkungskreis hierher verlegt, hauptsächlich in der ersten Zeit seines hiesigen Aufenthaltes, auf.

Doch man gewöhnt sich an Alles und besonders dann, wenn es den Umständen angemessen ist.

Das ist jedoch noch nicht alles, was der hier angekommene Berufskollege neu zu erlernen hat, denn es giebt hier auch eine Menge einheimischer Gerichte, deren Kenntniss eine längere Praxis hierzulande bedingen.

Der Verfasser dieses Buches hat es sich nun zu seiner Aufgabe gestellt, den jüngeren Kollegen, mit europäischen Fachkenntnissen, einen Anhalt über die richtige Bezeichnung und Zubereitung der amerikanischen Gerichte zu geben.

Sollte dieses kleine Werk nun dazu beitragen, den Kollegen das Ausüben unseres Berufes, speziell in der Anfangszeit, hier zu erleichtern, so ist der Zweck dieses Buches erfüllt und der Verfasser bereut es nicht, weder Mühe noch Kosten bei der Abfassung gescheut zu haben.

Der Verfasser.

INHALT.

Breakfast Dishes — Frühstücksgerichte.

Cereals. **Zerealien.**

Das Wort Cereal ist abgeleitet von Ceres, ein altgriechisches Wort für Fruchtbarkeit. Für Zerealien, welche erst gekocht werden müssen, wird blos leichtgesalztes Wasser benützt. Der Gast giebt selbst nach Belieben Rahm und Zucker dazu. Ohne ein Zerealiengericht ist ein amerikanisches Frühstück nicht vollständig. Die bekanntesten Gerichte dieser Art und deren Zubereitung sind hier angeführt.

Oatmeal **Hafermehl.**

Am besten, über Nacht in kaltem Wasser einweichen, abgiessen, heisses Wasser dazu geben, salzen und womöglich im Wasserbad eine Stunde lang zu dickem Brei kochen.

Hominy. **Gemahlener Mais, Maisgries.**

Ein indianisches Wort, heisst im Urtext Auhuminea. In kochendes Wasser langsam einrühren, salzen und breiartig kochen.

Cracked Wheat. **Zerstossener Weizen.**

Grobgemahlener Weizen, wie "Hominy" kochen.

Indian Meal Mush. **Indianischer Maisbrei.**

Grobgemahlener, gelber Mais, mit Kaltwasser anrühren, in kochendes Wasser einrühren und mindestens eine Stunde lang kochen.

Farina.

Entspricht ungefähr Gries; wird gekocht wie "Hominy."

Cream of Wheat. **Weizengries.**

Im Salzwasser kochen, wie Griesbrei.

Wheatena.

Ungeschälter, gemahlener Weizen, kochen wie "Hominy."

Samp.

Ein von den Massachusetts Indianern herrührender Name, bedeuted weich, breiartig. Es ist grobkörniger Mais, über Nacht eingeweicht und gekocht wie "Indian Meal Mush."

Ausser diesen Cereals giebt es noch eine Anzahl "Breakfast Cereals," welche als fertiges Produkt von der Fabrik in den Speisesaal gelangen. Die Bekanntesten davon sind: Toasted Corn Flakes, Grape Nuts, Puffed Rice, Shredded Wheat, Washington Crisps, etc.

Wheat Cakes (Griddle Cakes). **Weizen-Kuchen.**

Ein Pfund Mehl, ein Kaffeelöffel voll Backpulver, 2 Löffelvoll Staubzucker und etwas Salz mit Milch anrühren. Zwei Eier und ein nussgrosses Stück geschmolzene Butter dazurühren. Die Masse ziemlich dünn halten und löffelweise auf eine glatte, flache und stark erhitzte Eisenplatte dressieren. Die Eisenplatte (Griddle Iron) muss vor Gebrauch gut eingefettet werden, und nun werden die "Cakes" auf beiden Seiten, bei gleichmässiger Hitze, hellbraun gebacken. Die "Cakes" werden mit Molasses oder Butter gegessen, müssen jedoch frisch gebacken und heiss serviert werden.

Buckwheat Cakes. **Buchweizen-Kuchen.**

Ungefähr die gleiche Zubereitungsart wie für "Wheat Cakes," natürlich wird Buchweizenmehl verwandt, oder auch Halb und Halb. Anstelle des Staubzuckers kann auch Molasses (Sirup) verwendet werden.

Rice Griddle Cakes **Reis-Kuchen.**

Unter einen guten Pfannenkuchenteig mischt man die gleiche Quantität gekochten Reis, etwas Zucker und entsprechend Backpulver. Das weitere Verfahren ist wie für "Wheat Cakes."

Wheat Muffins. **Weizen-Schwammbrödchen.**

Ein Pfund Mehl, ein kleiner Löffel voll Backpulver, etwas Salz, 2 Eier und etwas Butter mit Milch zu einer leich-

ten, dünnen Masse verarbeiten. In Ringe, von etwa 10 Centimeter Durchmesser, einfüllen, so dass sie nach dem Backen ungefähr 3 Centimeter hoch sind. In heissem Ofen backen, jedoch nicht viel Farbe nehmen lassen. Zum Servieren schneidet man sie entzwei, röstet sie auf beiden Seiten ganz leicht, und bestreicht sie auf Verlangen auch mit Butter.

English Muffins. **Englische Schwammbrödchen.**

Ein sehr weicher, mit Hefe angemachter, backfertiger Milchbrotteig in die betr. Ringe einfüllen und rasch backen.

Oatmeal Muffins. **Hafermehl-Muffins.**

1 halbes Pfund Hafermehl und ebenso viel Weizenmehl, etwas zerlassene Butter, 2 Eier, ein Esslöffel Zucker, Milch und ein Löffel Backpulver mischen. In Ringe gefüllt und gebacken.

Corn Muffins. **Mais-Muffins.**

Das gleiche Verfahren wie für "Oatmeal Muffins," an Stelle des Hafermehles, verwendet man "Corn Meal" (Mais-Mehl).

Graham Muffins.

Das gleiche Verfahren wie für "Wheat Muffins," an Stelle von Weizenmehl verwendet man Graham-Mehl.

Popovers. **Uebergebackenes.**

1 Pfund Mehl, 1 Löffel Backpulver, 2 Eier und etwas Salz, mit Milch, zu einer leichten Masse schlagen und in hohen, grossen Timbale-Förmchen backen.

French Toast. **Französisches Röstbrot.**

3 Scheiben trockenes Sandwich-Brot, in einer Mischung von gleichen Teilen Ei und Milch tränken. In Butter, auf beiden Seiten backen und mit Zucker bestreut anrichten.

Eggs — Eier.

Eggs. **Eier.**

Von den Millionen von Eiern, welche täglich in den Vereinigten Staaten verbraucht werden, kommt der grösste Teil auf den Frühstückstisch. Die gleichen Zubereitungsarten wie in Europa werden dabei angewandt und wenn auch täglich neue Eiergerichte von findigen Köchen erfunden werden, so fallen sie meistens doch wieder der Vergessenheit anheim.

Egg Dishes. **Eiergerichte.**

Soft boiled Eggs — Weichgekochte Eier.
Hard boiled Eggs — Hartgekochte Eier.
Fried Eggs — Gebackene Eier.
Bacon and Eggs — Gebackene Eier mit Räucherspeck.
Ham and Eggs — Schinken und Eier.
Poached Eggs on Toast — Pochierte Eier mit Röstbrot.
Shirred Eggs — Eier auf der Platte gebacken.
Scrambled Eggs — Rührei.
Omelet — Eierkuchen.
Pancake — Pfannenkuchen.

Scotch Woodcock.

Rührei, fingerdick, auf mit Anchovisbutter bestrichenen, Toast dressieren, mit Anchovisfilets ein Gitter darüber legen und mit grillirtem Räucherspeck umlegen.



Soups — Suppen.

Clam Chowder. Venusmuschel-Chowder.

Fischer, oder Fischhändler, hiess im altenglischen Chowder.

3 Dutzend grosse, hartschalige Clams waschen und mit etwas Wasser und Sellerie in zugedecktem Topf aufkochen lassen. Je ein halbes Pfund Zwiebeln, Salzspeck, Sellerie und grüne Pfefferschoten in kleine Würfel schneiden und dämpfen. Die Clambrühe und ebensoviel Fleischbrühe dazu passiren. 2 Liter geschälte Tomaten, 1 Liter kleine, rohe Kartoffelwürfel, ein Suppensträusschen und ein Gewürzsäckchen mit Salbei und Thymian dazu geben und kochen. Nach einer Stunde die von dem harten Muskel befreiten Clams und eine Handvoll frischgehackte Petersilie dazu geben. Mit Cayenne abschmecken. Crackers separat mitgeben.

Manhattan Style Clam Chowder.

Der älteste Teil der Stadt New York steht auf der Insel Manhattan, zu Ehre dessen die im vorigen Rezept angeführte Suppe des öfteren auch Manhattan Clam Chowder genannt wird.

New England Style Clam Chowder.

Ist eine Clam Chowder ohne Tomaten, an dessen Stelle wird die Suppe zum Schluss mit süssem Rahm legiert.

Fish Chowder. Fisch-Chowder.

Wird ebenso zubereitet wie "Clam Chowder," nur werden die "Clams," durch in Würfel geschnittenen frischen Kabeljau ersetzt.

Boston Fish Chowder. Bostoner Fisch-Chowder.

Ist eine "Fish Chowder" ohne Tomaten. Die Suppe mit viel süssem Rahm legieren.

Scallop Chowder. **Kammmuschel-Chowder.**
Die Clams werden durch "Kamm-Muscheln" ersetzt. Im Uebrigen wird die Suppe wie "Clam Chowder" zubereitet.

Corn Chowder. **Mais-Chowder.**
Das gleiche Verfahren wie bei "Clam Chowder," jedoch ohne Clams und Pfefferschoten. Anstatt dessen die doppelte Quantität Mais. Der Mais wird dazu von dem Kolben mit einer stumpfen Essgabel abgekrazt, damit die Haut zurück bleibt. Die Clambrühe wird durch Hühnerbrühe ersetzt. Zum Schluss mit süssem Rahm und etwas Cornstarch (Maisstärke) oder Kartoffelmehl legieren. Gehackte Petersilie weglassen.

Potato Chowder. **Kartoffel-Chowder.**
Salzspeck, Zwiebeln, Lauch und etwas Selerie wie für "Clam Chowder" präparieren. Mit guter Fleischbrühe auffüllen und verhältnissmässig viel kleine, rohe Kartoffelwürfel dazu geben Das Ganze weichkochen und mit Rahm und gehackter Petersilie fertig machen. Wie alle Chowders, mit Salz und Cayenne gut abschmecken.

Chicken Okra Soup oder Chicken Gumbo. —
Hühner Oker (Eibisch) Suppe.
Ein Viertelpfund Zwiebeln und grüne Pfefferschoten, feinschneiden. Mit zwei, in grosse Würfel geschnittenen, rohen Hühnerbrüsten und dem gleichen Quantum rohen Schinken zusammen in Butter dämpfen. Mit Hühnerbrühe auffüllen, 2 Liter geschälte und geschnittene Tomaten, etwas Knoblauch und ein Suppensträusschen dazu geben. Ebenso die in Ringe geschnittenen rohen Okerschoten (Okras). Langsam kochen lassen und gut würzen, evtl. einige Tropfen Worcestershire Sauce dazugeben. Gekochten Reis als Einlage geben.

Strained Chicken Okra Soup.—Passirte Hühner Oker-Suppe.
Von der "Chicken Okra Soup" wird, bevor man den Reis dazugiebt, die gewünschte Menge abpassirt.

Crab Gumbo Soup. Krabben-Eibisch-Suppe.

Ein Viertelpfund Salzspeck, 2 grosse weisse Zwiebeln, und ein halbes Pfund mageres Ochsenfleisch, fein schneiden und dämpfen. Ein Dutzend geschälte, gehackte Tomaten dazugeben und eine Stunde kochen. Zwei Pfund junge Okras in kleine Würfel und 20 weichschalige Krabben (Soft Shell Crabs) von der oberen Schale befreien, reinigen und zerschneiden. Mit 6 grünen Pfefferschoten etwas Knoblauch und Curry-Pulver einige Minuten dämpfen. Alles zusammen geben, mit Fleischbrühe auffüllen und fertig kochen. Mit Arrowroot (Pfeilwurzel-Mehl) legieren und gekochten Reis an der Seite mitgeben.

Lobster Gumbo Soup. Hummer-Gumbo-Suppe.

Ein Viertelpfund roher Schinken, 2 Zwiebeln und 6 grüne Pfefferschoten fein schneiden und dämpfen. Das Grüne von 3 grossen Hummern mit dem geschnittenen, rohen Hummerfleisch sautiren und mit Weisswein ablöschen. 2 Liter geschälte und geviertelte Tomaten und 20 Okras dazugeben und mit Hühnerbrühe auffüllen. Etwas Knoblauch und ein Suppensträusschen dazu und das Ganze zusammen fertig kochen. Reis separat.

Crab Gumbo Soup. Krabben-Eibisch-Suppe.
Boneless Frog Legs Gumbo. Ausgebeinte Fröscheschenkel Gumbo.
Oyster Gumbo. Austern-Gumbo.

Die Zubereitung der letztgenannten drei Suppen ist die Gleiche, wie bei der Vorhergenannten. An Stelle von Hummer, wird jedesmal das durch die Ueberschrift Angegebene benützt.

Clam Broth. Venus-Muschel-Brühe.

Für eine Tasse: Sechs grosse oder ein Dutzend kleine Clams öffnen und mit der eigenen Brühe langsam zum Sieden bringen. Nach einigen Minuten durch eine Serviette giessen und mit etwas Salz abschmecken.

Clam Broth Bellevue.

Die Tasse halb mit Clam-Brühe und halb mit klarer Hühner-Brühe füllen. Einen Löffel voll unversüsste Schlagsahne obenaufgeben.

Chicken Giblet Soup. Hühnerklein-Suppe.

Das Hühnerklein, bestehend aus: Flügeln, Herz, Magen und Hals, reinigen, kleinschneiden und langsam dämpfen. Mit Hühnerbrühe ablöschen und wieder einfallen lassen. Wurzel-Gemüse in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Mit einem Suppensträusschen und guter Hühnerbrühe fertig kochen. Legiren mit Maismehl und mit Sherry und Cayenne abschmecken.

Brown Chicken Giblet Soup. Braune Hühnerklein-Suppe.

Die Zubereitung ist wie für Chicken Giblet Soup. An Stelle von Maismehl, mit brauner Sauce verdicken.

Clear Chicken Giblet Soup. Klare Hühnerklein-Suppe.

Ist eine unlegierte Chicken Giblet Soup.

Chicken Giblet Soup with Barley. Hühnerklein-Suppe mit Gerste.

Etwas Perlgerste in der "Chicken Giblet Soup" mitkochen.

Cock a Leeky Soup. Hahn- und Lauch-Suppe.

Vier Teile Lauch, ein Teil Zwiebeln, in Julienne schneiden und langsam mit Butter dünsten. Mit Hühnerbrühe auffüllen, ein Suppenhuhn und eine handvoll Reis dabeigeben. Die weichgekochte Hühnerbrust in Julinne zerschnitten als Einlage geben und die Suppe zum Schluss leicht legiren.

Kidney Soup. Nieren-Suppe.

Die Zubereitung ist wie für Ochsenschwanzsuppe. Als Einlage giebt man in kleine Stücke geschnittene, angedämpfte und weichgekochte Kalbsnieren. Scharf würzen und mit Sherry abschmecken.

Mexican Soup. **Mexikanische Suppe.**

Grosse, weisse Zwiebeln, grüne Pfefferschoten fein ciseliren und mit kleinen Rauchspeckwürfeln dünsten. Mit gelbem Maismehl anstauben, glattrühren und mit Fleischbrühe auffüllen. In Scheiben geschnittene, frische Pilze und rote Pimentos dazugeben, auch etwas Knoblauch und eine halbe Stunde, ehe die Suppe fertig gekocht ist, giebt man noch Reis dazu. Mit Cayenne abschmecken.

Mulligatawny Soup.

Zwei grosse Zwiebeln, zwei Aepfel und etwas mageren Schinken feinschneiden und mit Butter dämpfen. Mit Currypulver anstauben und eine Weile anschwitzen. Mit guter Fleischbrühe auffüllen, ein Suppenhuhn dazugeben und weichkochen. Als Einlage eine handvoll Reis mitkochen und die in Würfel geschnittene Hühnerbrust dazugeben. Die Suppe mit Maisstärke leicht legiren und mit Salz, Zucker und süssem Rahmen fertig machen. Dünne Bananenscheiben und Fruchtgelee separat mitgeben.

FishMulligatawny Soup. **Fisch-Mulligatawny-Suppe**

Das gleiche Verfahren wie für "Mulligatawny Soup", anstelle des Hühnerfleisches verwendet man Filets von festem, frischem Fisch.

Oyster Mulligatawny Soup. **Auster-Suppe.**

In die Mulligtawny-Suppe giebt man, anstelle des Hühnerfleisches, gesottene Austern, ebenso die Austernbrühe.

Vegetable Mulligatawny Soup. **Gemüse-Suppe.**

Eine Brunoise von Wurzelgemüsen in die "Mulligatawny" geben.

Mongole Soup. **Mongolische Suppe.**

Ist eine zusammengesetzte Suppe, bestehend aus je einem Drittel "Tomatensuppe," "Erbsensuppe" und "Kraftbrühe." Ausserdem als Einlage eine "Gemüse-Julienne."

Mutton Broth. **Hammel-Brühe.**

Siehe Scotch Broth.

O'Connor Soup.

Hühnerbrühe mit Arrow-root abziehen und in Julienne geschnittener, gedämpfter Lauch als Einlage geben. Mit süssem Rahm fertig machen.

Oyster Soup oder Cream of Oyster Soup. Austern-Suppe.

Das gleiche Verfahren wie für "Oyster Stew." Zuletzt fertig machen mit Mehlbutter.

Cream of Corn. Mais-Rahmsuppe.

Eine Mirepoix von weissen Suppengemüsen leicht andämpfen, und mit heller Fleischbrühe auffüllen. Die rohen, von den Maiskolben abgeriebenen, weissen Körner dazugeben und weichkochen. Durch ein Sieb streichen, mit dicker Rahmsauce legiren und mit Salz, Cayenne und ganz wenig Zucker würzen. Vor dem Anrichten, mit süssem Rahm und einem Stück frischer Butter fertig machen.

Philadelphia Pepper Pot. Philadelphiaer Pfeffer-Topf.

Zwiebeln fein hacken, das gleiche Quantum von je Schinken, Sellerie, Lauch und grünen Pfefferschoten in kleine Würfel schneiden und zusammen dämpfen. Mit guter Fleischbrühe auffüllen, ein Suppensträusschen mit Mayoran, Salbei und Basilikum, dazugeben, ebenso kleine, rohe Kartoffelwürfel, eine handvoll Reis und geschälte ciselirte Tomaten. Zum Schluss kleine, rundausgestochene Stückchen Kuttelfleck und gehackte Petersilie beifügen.

Scotch Broth. Schottische Brühe.

Eine Brunoise von Zwiebeln, Karotten, Lauch, Sellerie und wenig weisse Rüben, mit Perlgerste in Butter dämpfen. Mit kräftiger Hammelbrühe auffüllen, eine Handvoll trockene, gelbe Erbsen dazugeben und einige Stunden langsam kochen. Wenn nötig mit Mehlbutter binden, in kleine Würfel geschnittenes, gekochtes Hammelfleisch dazugeben. Beim Anrichten etwas gehackte Petersilie draufgeben.

Tomato Soup. Paradiesäpfel-Suppe.

Gemüse Mirepoix andämpfen, mit Mehl stauben und mit je zur Hälfte Fleischbrühe und Tomaten auffüllen. Eine

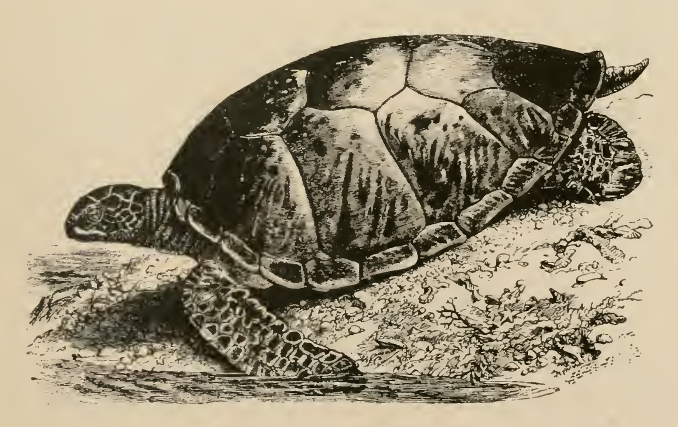
Stunde kochen, wenn nötig mit Cornstarch verdicken und durch ein Sieb geben. Auf Verlangen wird gekochter Reis oder Brot Croutons mitgegeben.

Cream of Tomato Soup. **Tomaten-Rahmsuppe.**

Die Tomatensuppe wird mit süssem Rahm fertig gemacht.

Turtle. **Schildkröte.**

Bei dem Namen Turtle ist eigentlich blos die Seeschildkröte gemeint, zum Unterschied von der kleinen Landschildkröte, die man hier Tortoise nennt; jedoch im Volksmunde werden diese richtigen Bezeichnungen nicht immer beibehalten. Für eine gute "Turtle Soup" eignet sich am besten eine Seeschildkröte, im Gewicht von 100 bis 150 Pfund.



Green Sea Turtle.

Green Turtle Soup. **Grüne Schildkröten Suppe.**

Das lebende Tier auf den Rücken legen, den Kopf abschneiden und ausbluten lassen. Die flache Schale loslösen, das Fleisch ausschneiden, von der Galle und Unrat befreien und auf die Seite legen zur Benutzung von "Turtle Steaks with Parsley Butter," Turtle Ragout u. s. w. Die beiden Schalen, den Kopf und die Füsse blanchieren und die dünne Haut losmachen. Diese Stücke nun in einen Topf und garnieren mit etwas Salbei, Thymian, Mayoran, Basilikum, Lorbeerblatt, Nelken und einigen Pfefferkörnern. Das Ganze mit guter Kalbfleischbrühe auffüllen und weich kochen. Die Stücke nun herausnehmen, das grüne Fleisch davon in einen Centimeter grosse Stücke schneiden und auf die Seite legen.

Die Brühe von einer Schildkröte nun mit ungefähr 20 Pfund Consommefleisch, Eiweiss und etwas Wurzelwerk klären und noch langsam einige Stunden kochen. Zuletzt die Fleischwürfel dazugeben, abschmecken und bis zum Gebrauch in Terrinen aufbewahren. Zur besseren Haltbarkeit die kalte Suppe mit reinem Fett übergiessen. Kurz vor Gebrauch mit Sherry fertig machen.

Beef Tea. **Ochsenfleisch-Essenz.**

4 Pfund mageres, feingehacktes Ochsenfleisch mit einem Liter kaltem Wasser mischen und einige Stunden ziehen lassen. Dann in einem luftdicht verschlossenen Gefäss, 2 Stunden sehr langsam kochen. Nach dem Erkalten abfetten, durch ein Tuch geben und vor dem Anrichten wieder heiss machen.



Sauces — Saucen.

Apple Sauce. **Aepfel-Sauce.**

Die Aepfel werden, sowie sie geschält und geschnitten sind, in kaltem Salzwasser gehalten, damit sie weiss bleiben. Mit frischem Wasser aufgesetzt, zugedeckt und rasch gekocht. Durch ein nicht zu feines Sieb gedrückt, mit Zucker abgeschmeckt und in irdenem Gefäss erkalten lassen. Wird stets mit Schweine-, Gänse- und Entenbraten gegeben.

Bread Sauce. **Brot-Sauce.**

Ein Liter Milch, eine weisse Zwiebel mit drei Nelken gespickt und ein Viertelpfund abgerindetes Kapselbrot, langsam eine Weile kochen. Die Zwiebel herausnehmen, die Sauce glattrühren, salzen und mit einem Stück Butter fertig machen. Diese Sauce wird hier blos mit Wildgeflügel gegeben.

Caper Sauce. **Kapern-Sauce.**

Wird fast ausschliesslich nur mit gekochtem Hammelschlegel serviert. Ein Roux mit der Hammelbrühe zu einer nicht zu dicken Sauce glattrühren, leicht mit Eigelb legieren und zuletzt die Kapern dazugeben. Der Hammelschlegel darf zu diesem Gericht nicht weichgekocht werden, sondern so, dass das Innere noch rosa ist.

Creole Sauce. **Kreolen-Sauce.**

Das Wort Creole ist abgeleitet von dem spanischen Wort criollo und ist die Bezeichnung für eine in Amerika von spanischen, resp. französischen, Eltern geborene Person. Dieser Ausdruck wird jedoch blos in Westindien und den südlichen Staaten Nordamerikas angewandt. Es ist deshalb grundfalsch, einen Halbneger oder Halbindianer einen Creolen zu nennen.

Es giebt verschiedene Herstellungsarten für Creole-Saucen, zwei davon sind hier angeführt.

Gleiche Teile Zwiebeln, grüne und rote Pfefferschoten in Scheiben schneiden und andämpfen. Ciselirte Pilze dazugeben und viel geschälte und geschnittene Tomaten; Salz, Cayenne und etwas Knoblauch.

Kreolen-Sauce anderer Art.

Zu obiger Sauce von Anfang an, rohen, feingeschnittenen Schinken beigeben. In Wasser gekochter Reis wird stets mit "Creole-Gerichten" gegeben.

Catsup-Sauce.

Auch Ketchup oder Catchup geschrieben, der Name ist abgeleitet vom indischen Kitjap, welches etwas "Ausgedrücktes" bedeutet.

Tomato Catsup.

Ist die populärste Sauce, welche im fertigen Zustand erhältlich ist und kommt, wie alle im Handel vorkommenden Saucen, in der Originalverpackung auf die Tafel.

Bestandteile und Zubereitung sind: 12 grosse, reife Tomaten und 2 weisse Zwiebeln fein schneiden. Eine halbe Stunde kochen und durch ein feines Sieb streichen. Ein Lorbeerblatt, je eine Messerspitze weisser Pfeffer, Nelkenblüthe, Selleriesalz, brauner Zucker und Paprika dazugeben, einige Stunden langsam kochen. Zuletzt ein halbes Glas Essig mit aufkochen, abfüllen und luftdicht verschliessen.

Anmerkung: Diese Sauce ist fertig im Handel erhältlich.

Chili Sauce.

Chili ist die spanische Bezeichnung für Paprikaschote. 10 grosse, reife Tomaten schälen und fein schneiden. Ebenso 3 weisse Zwiebeln und 3 grosse, grüne Pfefferschoten. Drei Esslöffel brauner Zucker, zwei Esslöffel Salz und je ein Löffel gemischtes Gewürzpulver, Nelken, Zimmt und je ein halber Löffel Ingwer und Paprika. Alles zusammen mit einem Liter Essig zwei Stunden langsam kochen und bis zum Gebrauch luftdicht verschlossen aufbewahren.

Anmerkung: Diese Sauce ist fertig im Handel erhältlich.

Cider Sauce. Aepfelmost-Sauce.

Eine blonde Mehlschwitze mit halb Fleischbrühe und Apfelmost glattrühren und kurze Zeit kochen. Diese Sauce wird meistens mit gekochtem, warmen Schinken gegeben.

Cock Tail Sauce.

Ein Liter Tomato Catsup, eine Tasse geriebener Meerettich, 10 Tropfen Tobasco Sauce, eine Viertel-Tasse Worcestershire Sauce, eine Viertel-Tasse Essig und der Saft einer Zitrone. Alles ohne zu erwärmen mischen und in irdenem Topf bis zum Gebrauch aufbewahren. Diese Sauce wird häufig mit: "Oysters on the Half Shell," "Lobster Cock Tail" und "Crab Meat Cock Tail" verlangt.

Corn Sauce. **Mais-Sauce.**

Junge, weisse Maiskolben mit einer Essgabel abkratzen, so dass die Hülsen zurückbleiben. Das abgekratzte Mais in eine Rahmsauce geben, und mit Cayenne und frischer Butter fertig machen.

Cranberry Sauce. **Preisselbeeren- (Kronsbeeren-) Sauce.**

Die Beeren waschen, mit etwas Wasser weich kochen, durchstreichen und mit Zucker abschmecken. Unter ständigem Rühren noch einmal aufkochen und in einem Gefäss aufbewahren. Diese Sauce wird stets mit "Roast Turkey" gegeben.

Curry Sauce. **Kari-Sauce.**

Rohe Geflügel- und Kalbsknochen mit einer Mirepoix, wobei auch Selerie und ganzer Zimmt nicht fehlen darf, leicht dämpfen. Etwas Mehl und das nötige Currypulver dazugeben und mit je zur Hälfte Fleischbrühe und gehackten Tomaten auffüllen. Eine Stunde kochen lassen, passieren und, wenn nötig, mit Cornstarch verdicken. Mit süssem Rahm, Citronensaft und ein klein wenig Muskatnuss abschmecken.

Drawn Butter. **Klare Butter.**

Ist warme, zerlassene, klare Butter, die z. B. stets mit grillirtem Hummer gegeben wird. Oefters auch mit gekochtem Fisch, Spargel u. s. w.

Egg Sauce. **Eier-Sauce.**

In eine weisse Sauce giebt man zuletzt gehackte, hartgekochte Eier. Diese Sauce wird viel mit in Salzwasser gekochtem Fisch gegeben, hauptsächlich Kabeljau (Codfish).

Giblet Sauce. **Geflügelklein-Sauce.**

Unter Giblets versteht man die Leber, das Herz und den Magen vom Huhn. Für Giblet Sauce verwendet man blos den gesäuberten, gekochten Magen und das Herz, beides in kleine Würfel geschnitten. Eine Roux zur Hälfte mit der Giblet-Brühe und guter brauner Sauce auffüllen, einkochen und zuletzt die Giblets dabeigeben.

Jelly Sauce. **Gelee-Sauce.**

Einen leicht angerösteten Roux mit halb Grand Jus und halb mit verdünntem Zucker-Caramel auffüllen, einkochen und mit Frucht-Gelee versetzen. Diese Sauce wird hauptsächlich mit Wild gegeben.

Lemon Sauce. **Zitronen-Sauce.**

Ein halbes Pfund Butter heiss machen und zur selben Zeit schaumig schlagen. Zuletzt den Saft von drei Zitronen, gehackte Petersilie und etwas Cayenne unterrühren. Diese Sauce muss jedoch nach Fertigstellung sofort serviert werden.

Eine einfache, weisse Sauce, mit Zitronensaft gesäuert, wird auch "Lemon Sauce" genannt.

Mint Sauce. **Pfefferminz-Sauce.**

Eine Handvoll Pfefferminzblätter fein schneiden, und mit einer Tasse Essig, zwei kleinen Löffeln Zucker, etwas Salz und Pfeffer zu einer kalten Sauce anrühren. Diese Sauce ist sehr beliebt mit gebratenem Lamm (Roast Lamb).

Mignonnette Sauce.

Feingeschnittene Schalotten und zerdrückte Pfefferkörner mit Essig mischen. Diese Sauce wird blos mit rohen Austern serviert.

Olive Sauce. **Oliven-Sauce.**

Einen hellbraunen Roux mit Grand Jus auffüllen, einkochen und zuletzt in Essig aufgekochte dünne Olivenringe dazugeben. Diese Sauce wird mit Wild gegeben, wobei man sie mit dem betr. Fond versetzen kann.

Oyster Sauce. **Austern-Sauce.**
Die blanchirten Austern passiren, den Fond mit halb Rahm- und halb weisser Sauce einkochen und zuletzt die Austern dazugeben.

Oyster Crab Sauce. **Auster-Krabben-Sauce.**
In eine, mit Hummerbutter fertig gemachte Fischsauce giebt man zuletzt die in heisser Butter geschwenkten Austerkrabben.

Parsley Sauce. **Petersilien-Sauce.**
Kurz vor dem Anrichten, gehackte Petersilie unter eine weisse Sauce geben.

Pepper Sauce. **Pfeffer-Sauce.**
Grobgemahlene Pfefferkörner mit Essig gemischt. Diese Sauce wird blos mit rohen Austern gegeben.

Portuguese Sauce. **Portugiesische Sauce.**
Eine Creole Sauce mit je zur Hälfte Espagnole und Tomaten-Sauce verlängern.

Scallop Sauce. **Kamm-Muschel-Sauce.**
Die Kamm-Muscheln mit Butter dämpfen. Den Fond mit einer guten weissen Sauce versetzen und zuletzt die Muscheln als Einlage dazugeben.

Soft Shell Clam Sauce. . . **Weichschalige Venusmuschel-Sauce.**
Die Muscheln blanchieren, parieren und wie Oyster Sauce fertig machen.

Shrimp Sauce. **Garneelen-Sauce.**
Weisse Fischsauce mit Hummerbutter rosa färben und die Garneelenschwänze als Einlage geben.

Tabasco Sauce. **Pfeffer-Essenz.**
Flüssiger Pfefferextract, kommt fertig in den Handel.

Walnut Catsup. Wallnuss-Catsup.

Zwei Dutzend grüne, halbreife Nüsse mit einer Gabel durchstechen. In einen irdenen Topf verpacken, eine handvoll Salz darüber, mit kaltem Wasser notdürftig bedecken, beschweren und zudecken. Für zwei Wochen jeden Tag einmal mit einem Holzlöffel umrühren und stampfen. Nach diesem die Brühe abgiessen, die Nüsse fein stossen, mit kochendem Essig bedecken und die Salzbrühe wieder dazu geben. Eine grosse Zwiebel, einen Löffel geriebenen Merrettich, etwas Muskatenblüthe, Ingwer und schwarzen Pfeffer, mit den Nüssen eine Stunde kochen. Durchsieben, abfüllen und luftdicht verschliessen.

Oysters — Austern.

Oysters. Austern.

In keinem Land der Welt werden so viele Austern gefangen und von der Bevölkerung konsumiert wie in Amerika. Ein grosser Teil davon wird in rohem Zustand gegessen, was von Vielen als die einzig richtige Verzehrungsart genannt wird. Der billige Preis der amerikanischen Austern bringt es mit sich, dass dieselben in der hiesigen Küche viel Verwendung finden.

Oysters on the half Shell. Austern auf der halben Schale.

Rohe, geöffnete Austern werden auf speziellen Tellern, welche mit gehacktem Eis gefüllt sind, kreisförmig angerichtet. Gewöhnlich giebt man für eine Person sechs Stück.

Oyster Cocktail. Austern-Vorgericht.

Sind rohe Austern mit "Cock Tail Sauce" serviert. Siehe die betr. Sauce im Saucenkapitel.

Oysters a l'Ancienne. Austern nach alter Art.

Zubereitung wie "Oysters a la Bourguignonne;" ausserdem, jede Auster vor dem gratinieren, mit einer dünnen Scheibe Räucherspeck belegen.

Oysters Bourguignonne. Austern, Burgunder-Art.

Die Austern auf der Schale mit guter Schneckenbutter bedecken, etwas Brotkrumme darauf streuen und unter dem Salamander fertig machen.

Boston Oyster Fry. Gebackene Austern, Bostoner Art.

Die Austern panieren, in klarer Butter backen, anrichten, einen Ring von dicker Tomaten-Sauce darum geben und das Ganze mit gehackter Petersilie bestreuen.

Broiled Oysters. Grillierte Austern.

Grosse Austern auf einem Tuch trocknen, zuerst in Butter und dann in Brotkrumme umwenden. Zwischen einem Drahtgrill auf's Feuer geben, rasch grillieren und auf Röstbrot anrichten.

Deviled, Broiled Oysters. Geteufelte, grillierte Austern.

Die getrockneten Austern in einer Mischung von englischem Senf und Worcestershire Sauce umdrehen. Mit Brotkrumme bestreuen, zwischen einen geölten Drahtgrill legen und rasch grillieren. Auf Röstbrot anrichten und etwas Sauce "Diable" mitgeben.

Oysters on Brochette. Austern am Spiess.

Skewer ist das Equivalent für Brochette in Englisch, jedoch wird das Wort auf der Speisekarte wenig benützt. Grosse Austern abwechselnd mit dünnen Speckstücken an kleine Spiesse stecken. Mit Butter betreufeln, in Brotkrumme umwenden und zwischen einem Drahtgrill aufs Feuer geben. Auf langen Schnitten Röstbrot anrichten und nach dem Servieren mit Haushofmeister-Butter betreufeln.

Oysters on Brochette, Montebello.

Rohe Austern und frische Pilze abwechselnd an ein Bratspiesschen stecken, in Villeroi Sauce umdrehen und in Butter ausbacken.

Oyster Croquettes. **Auster-Krusteln.**

Die Austern blanchieren und in kleine Stücke schneiden. Einen Roux mit je zur Hälfte Austernbrühe und Milch glattrühren, dickhalten und mit Eigelb abziehen. Zuletzt die Austern untermischen, abschmecken und nach der Erkaltung, Croquettes in der Form von Austern dressieren und backen.

Oyster Fritters. **Auster-Krapfen.**

10 grosse Austern klein schneiden und mit etwas Mehl, Brotkrumme, einem Ei, einer Messerspitze Backpulver, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer mischen. Sofort löffelweise in der Pfanne, mit etwas Fett, ausbacken.

Fried Oysters. **Gebackene Austern.**

Die Austern trocknen, in Mehl umwenden, mit Ei und Brotkrumme panieren und in klarer Butter backen. Tartare Sauce mitgeben.

Fried Oysters with Celery Sauce. **—mit Sellerie-Sauce.**

Englischen Sellerie in kleine Würfel schneiden, kurz dämpfen; etwas Rahmsauce mit der Selleriebrühe versetzen und die Selleriewürfel dazugeben. Die Sauce um die angerichteten und gebackenen Austern geben.

Oysters, Klondike Style. **Austern nach Klondike-Art.**

Die Austern auf der tiefen Schale mit einer Mischung von geriebenem Meerettich, Parmesan-Käse und Brotkrumme bedecken. Mit Butter betreufeln und gratinieren.

Oysters Louise.

"Austern Poulette" mit Anchovis-Essence abschmecken und mit Anchovis-Butter fertig machen.

Oysters, Mariner Style. **Austern nach Seemanns-Art.**

Die Austern auf der tiefen Schale mit einer Mischung von gehacktem Speck, Schalotten, frischen Pilzen und Schnittlauch bedecken. Etwas Brotkrumme darüber streuen und gratinieren.

Oysters Menagere. Austern nach Haushälterinnen-Art.

Eine Gratin-Schüssel buttern, eine Lage Austern hineinlegen, mit feingesackten Schalotten und Petersilie bestreuen. Das Ganze lagenweise wiederholen, zuletzt mit Butter betreufeln, Brotkrumme darüber streuen und backen.

Mock Oysters. Falsche Austern.

Sind "Corn Fritters," welchen man die Form von Austern giebt.

Oysters Mornay.

Die Austern blanchieren und je eine in jede Schale zurückgeben. Den Austern-Fond mit Morney-Sauce einkochen, die Austern damit maskieren und gratinieren.

Oysters Pan Roast.

8 grosse Austern im eigenen Saft blanchieren, würzen und ein Stückchen Butter dazugeben. Auf mit Butter bestrichenem Toast in einer kleinen, flachen Gratin-Schüssel anrichten und noch einige Minuten im Ofen backen.

Oyster Pie, Boston Style. Austern-Pastete nach Bostoner Art.

Eine flache Schüssel mit Halbblätterteig auslegen und backen. Austern im eigenen Fond blanchieren, mit guter Rahmsauce mischen, würzen und in die Kruste füllen. Mit einem separat gebackenen Deckel zudecken und sehr heiss servieren.

Oysters Newburg.

Siehe "Lobster Newburg," anstelle von Paprika etwas Cayenne verwenden.

Oysters Poulette. Austern-Poulette.

Die Austern, ohne Schale, kurz dämpfen. Gute Rahm-Sauce mit dem Austern-Fond versetzen und dünngeschnittene Champignons dazugeben. Mit einer Liaison von Eigelb, Citronensaft und etwas Weisswein legiren. Die Austern und etwas Schnittlauch dazugeben, würzen und zuletzt ein Stückchen Butter unterschwingen.

Scalloped Oysters. **Lagenweise gebackene Austern.**

Cracker-Mehl auf den Boden einer Gratin-Schüssel streuen, eine Lage rohe Austern darauflegen, mit Cracker-Mehl bestreuen, würzen und mit etwas Butter betreufeln. Dieses Verfahren einigemale wiederholen. Zum Schluss ein Ei mit einer Tasse Milch verquirlt, über das Ganze leeren und im Ofen backen. Wenn halbfertig, den Deckel abnehmen und die Oberfläche braun werden lassen.

Scalloped Oysters, Baltimore Style.

Grosse Austernschalen mit Butter bestreichen und zwei bis drei kleine Austern hineinlegen. Würzen, mit Käse, Brotbrösel und Petersilie bestreuen, mit Butter betreufeln und backen.

Milk Oyster Stew. **Austern in Milch gekocht.**

Für Oyster Stew werden, wenn vom Gast nicht eine bestimmte Sorte verlangt wird, immer grosse Austern verwendet. Die rohen Austern, in ihrer eigenen Brühe und ganz wenig kaltem Wasser, rasch aufkochen, abschäumen und die gleiche Quantität heisse Milch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und beim Anrichten ein frisches Stückchen Butter dazugeben. Crackers an der Seite mitgeben.

Dry Oyster Stew. **Dry — trocken.**

Ist ein "Oyster Stew" ohne Milch.

Cream Oyster Stew. **Austern in Rahm gekocht.**

Bei "Oyster Stew," Rahm in Stelle von Milch verwenden.

Oysters Villeroy.

Blanchirte Austern in Mehl und dann in Villeroy-Sauce umwenden. In Backteig tauchen und in reinem Fett ausbacken.

Oysters Valparaiso.

Rohe Austern in eine flache, gebutterte Gratin-Schüssel legen und eine Julienne von gekochtem Sellerie und rohen Pilzen darüber streuen. Mit Rahmsauce maskiren, und backen.

Oysters Waldorf-Astoria.

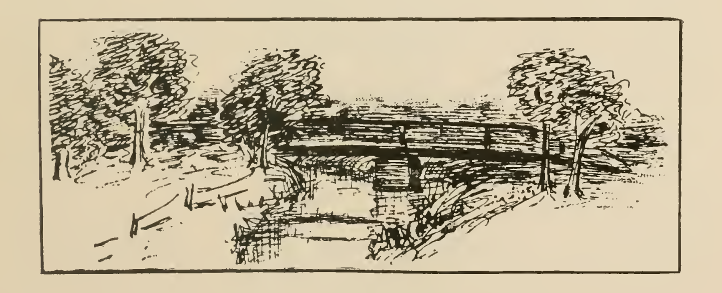
Eine Garnitur, von frischen Pilzen und Sellerie in Julienne, zu "Oysters Poulette" geben.

Oyster Shell Roast. Austern in der Schale gebacken.

Grosse, ungeöffnete Austern mit der tiefen Schale nach unten auf den Rost legen. Sobald die Schalen von der Hitze auseinandergehen, die flache Schale abnehmen, jedoch so, dass der Saft auf der Auster bleibt. Ganz leicht würzen, mit Butter betreufeln und sehr heiss servieren.

Steamed Oysters in the Shell. Austern in der Schale — mit Dampf gekocht.

Die gutgewaschenen Austern im Dampf kochen für einige Minuten und in gut verschlossener Schüssel servieren. Die heisse Austerbrühe und klare Butter mitgeben.



Clams — Muscheln.

Clam. **Venusmuschel.**

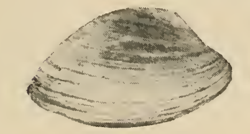
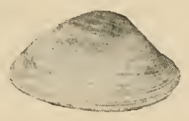
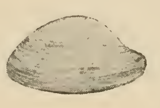
Clams kommen besonders während den Monaten ohne r, durch den Ausfall der sonst so geschätzten Austern, zur wohlverdienten Geltung.

Diese saftige Muschel wurde schon von dem Abenteurer und Entdeckungsreisenden Kapitän John Smith, anfangs des 17. Jahrhunderts, in Menge hier vorgefunden und gewürdigt. Jedoch nicht allein als Ersatz für die Austern, zum Rohessen, sondern auch in der Küche finden sie die manigfaltigste Verwendung. An der Spitze der Clamgerichte steht natürlich die "Clam Chowder," das Rezept hierzu ist unter den Suppen angegeben. Die meisten Zubereitungsarten für Austern lassen sich auch für Clams anwenden.

Clam Bake.

Ein echtes Clam Bake soll eigentlich am Meeresufer zubereitet werden; wie es auch heute noch in den Oststaaten, speziell an den Ufern des Long Island Sound, gemacht wird. Ein drei bis vier Fuss tiefes Loch wird mit glatten, grossen Steinen ausgelegt, worauf man einen Scheiterhaufen darauf herrichtet, welchen man einige Stunden brennen lässt. Die Asche nun rasch entfernen und die heissen Steine mit frischem Seetang bedecken. Lagenweise, mit jemals etwas Seetang dazwischen, hartschalige Clams, mittelgrosse, rohe, ungeschälte Kartoffeln, grünes Corn, halbierte, rohe Hühner und der Länge nach entzweigeschnittenen Bluefish oder Hummer, nach Belieben auch Beides, daraufgeben. Die Hühner, Fische und Hummern in sehr dünne Muslintücher einschlagen, um das Anrichten zu erleichtern. Das Ganze mit viel Seetang und einem Segeltuch bedecken und einige Stunden dämpfen lassen. Damit der Fond, womit die Clam-Bake-Sauce zubereitet wird, nicht verloren geht, setzt man eine nicht zu grosse flache Pfanne auf die unterste Lage Seetang und fängt dadurch den Saft der verschiedenen Zuteile auf. Diese Brühe mit reichlich "Tomaten Catsup" versetzen, mit Butter montiren und mit Tabasco-Sauce verschärfen. Dieses ganze Verfahren ist aber in der Neuzeit, durch die Benützung von Special-Clam-Bake-Oefen. sehr vereinfacht worden, wodurch die Romantik wegfällt.

Hard Shell Clams.
(Mehr wie die Hälfte verkleinert.)

Cohawk Clam Cherrystone Clam Little Neck Clam



Soft Shell Clam.

Clam Cock Tail.
"Cock Tail Sauce" mit rohen Clams geben.

Fried Clams. **Gebackene Venusmuscheln.**
Grosse Clams auf einem Tuch trocknen und in einen Backteig, welchem etwas Clambrühe beigegeben wurde, tauchen und backen.

Clam Fritters. **Venusmuschel-Krusteln.**
Sechs grosse Clams in Würfel schneiden und mit etwas Mehl, einem Ei, einer Messerspitze Backpulver und Salz und Pfeffer mischen. Löffelweise in klarem Backfett in flacher Pfanne, auf beiden Seiten braun backen.

Clams and Frog Legs, Mariner Style. **Venusmuscheln und Froschkeulen nach Seemanns-Art.**
Blanchirte und ausgebeinte Froschkeulen mit der gleichen Quantität "Clams" in Butter und feingehackten Schalotten dünsten. Etwas weisse Sauce dazugeben, würzen und mit Rahm und Zitronensaft fertig machen.

Clams, Hunter Style. **— nach Jäger-Art.**
Clams auf der tiefen Schale mit einer Mischung von gehackten Schalotten, Pilzen, Räucherspeck und Petersilie bedecken. Mit Brotkrumme und Paprika bestreuen und gratiniren.

Roast Clams. **— in der Schale gebacken.**
Ebenso behandeln wie "Oyster Shell Roast."

Scalloped Clams. **— in der Schale überkrustet.**
In leere, grosse Clamschalen zwei bis drei kleine Clams geben, würzen und mit gehacktem Sellerie und einem Scheibchen Speck bedecken. Mit Brösel bestreuen und mit Butter betreufeln und eine Weile im Ofen backen.

Clams on Skewers. **Venusmuscheln an Bratspiesschen.**
Die gleiche Zubereitung wie für "Oysters on Brochette."

Steamed Clams. **Gedämpfte Venusmuscheln.**
Die gleiche Zubereitung wie für "Stewed Oysters in the Shell."

Clam Stew.
Das gleiche Verfahren wie für "Oyster Stew," ebenso "Soft Shell Clam Stew."

Soft Shell Clam. **Weichschalige Clammuschel.**
Die Schale dieser Muschelart ist sehr zerbrechlich und deshalb, ungleich der hartschaligen Clam, nicht zum Versandt geeignet. Frisch gefangen ist sie jedoch, speziell in Dampf gekocht, eine grosse Delikatesse.

Steamed Soft Shell Clams. **Weichschalige Clams, mit Dampf gekocht.**
Die Muscheln gut waschen und einigemale das Wasser dabei wechseln. Mit sehr wenig Wasser und etwas Stangensellerie, in gut verschlossenem Topf, einige Minuten dämpfen. Sofort servieren und die Clam Brühe und klare Butter mitgeben.

Fried Soft Shell Clams. **Gebackene, weichschalige Clams.**
Aus der Schale nehmen, die schwarze Haut abnehmen, paniren und in Butter backen.

Soft Shell Clams, Mexican Style. **Weichschalige Clams nach mexikanischer Art.**
Die Clams ohne Schalen in eine flache, gebutterte Gratin-Schüssel legen, mit gehackten Schalotten, Tomaten, roten und grünen Pfefferschoten bedecken, und im Ofen backen.

Soft Shell Clams on Skewers. **—an Bratspiesschen.**
Die Clams von der schwarzen Haut befreien, dann abwechselnd mit dünnen Scheibchen Räucherspeck an die Spiesse stecken, würzen, mit Butter betreufeln, in Brösel rollen und grilliren.

Ein echt amerikanisches Sea Shore Dinner (Meeresufer-Mahl) sei hier auch angeführt:

SEA SHORE DINNER

CLAM CHOWDER
or
BISQUE OF LOBSTER
Steamed Soft Shell Clams with melted Butter.
Broiled Blue Fish Maitre d'Hotel
with French Fried Potatoes and Clam Fritters.
CHICKEN MARYLAND
or
BROILED CHICKEN ON TOAST WITH WATER CRESS
BROILED LIFE LOBSTER
or
COLD LOBSTER WITH MAYONAISE DRESSING.

Scallop. Kamm-Muschel.

Die Kamm-Muscheln kommen stets ohne Schalen in den Handel. Die Form der Schale ist beinahe rund, mit fächerartiger, gerippter Oberfläche. Zum Versandt und zur Verwendung kommt blos das Herz, das heisst der fleischige Teil dieses Schaltieres, welches sich durch seine Schmackhaftigkeit und Zartheit auszeichnet.

Mehrere Scallop-Gerichte sind auch im Kapitel der "Chafing Dishes" angeführt.

Fried Scallops. Gebackene Kamm-Muscheln.

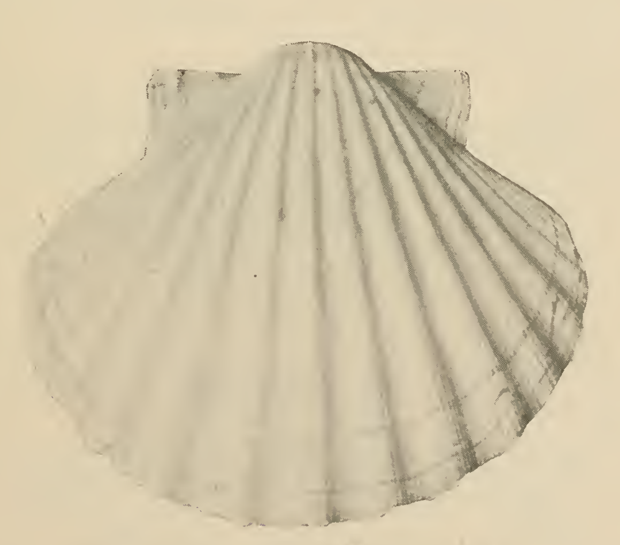
Die Scallops salzen, in Mehl, Ei und Brösel umwenden und in ziemlich heissem Fett backen. Remouladen-Sauce mitgeben.

Scallops on Brochette. Kamm-Muscheln an Spiesschen.

Die Scallops abwechselnd mit ebenso grossen, dünnen Speckscheiben an Spiesschen stecken, würzen, in Butter und Brösel umwenden und zwischen einem Drahtgrill auf den Rost geben. Colbert Sauce an der Seite mitserviren.

Scallops, Aurora Style. Kamm-Muscheln nach Morgenröte-Art.

Schalotten feinschneiden, leicht dämpfen, Pilze und Muscheln beifügen und alles eine Weile schmoren. Mit etwas Weisswein ablöschen, je halb Rahm- und Tomaten-Sauce dazugeben, mit Salz und Paprika würzen und fertig kochen. Vor dem Anrichten etwas frische Butter unterschwingen und mit gehackter Petersilie bestreuen.



Scallop Shell. Kamm-Muschel Schale.
(Ein Drittel verkleinert.)

Fishes, Lobsters and Crabs
Fische, Hummern und Krabben

Black Bass. **Schwarzer Barsch.**

Ein Süsswasserfisch, dessen Fleisch zart und weiss ist, ungefähr wie das eines Zanders. Er kann auch auf die gleichen Arten zubereitet werden wie dieser.

Striped Bass. **Gestreifter Barsch.**

Dieser Barsch hat sieben bis acht schwarze Streifen der Länge nach dem Körper entlang. Gefangen wird er an der atlantischen Meeresküste.

Sea Bass. **See-Barsch.**

Wie der Name schon andeutet, ist dies auch ein Salzwasserfisch, von ungefähr der gleichen Grösse und Geschmack, wie die beiden vorhergehenden.

Bass Portuguese. **— nach portugiesischer Art.**

Wie üblich zurechtgemacht, mit feingeschnittenen Zwiebeln, Tomaten, grünen und roten Pfefferschoten und frischen Pilzen, braisiren. Mit den ganzen Zutaten anrichten.

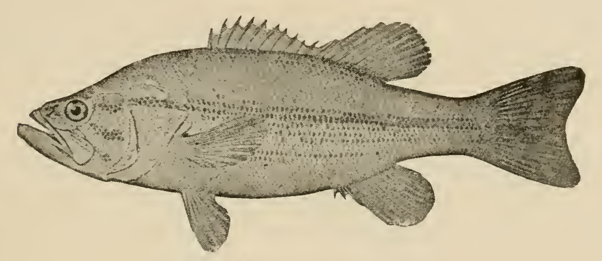
Brook Trout. **Bach-Forelle.**

Von den vielen hiesigen Sorten Bach-Forellen sind die: Mountain Trouts (Gebirgs-Forellen), Rainbow Trouts(Regenbogen-Forellen) und Spreckled Trouts (Getüpfelte Forellen), die bekanntesten.

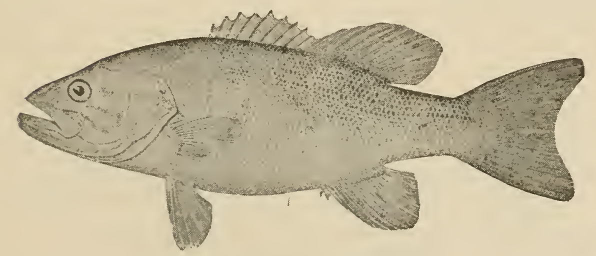
Sie werden auf die bekannten Arten zubereitet. Grillirt und mit Haushofmeister-Butter angerichtet, sind sie sehr beliebt.

Bass Split and Broiled. **Barsch, gespalten und grillirt.**

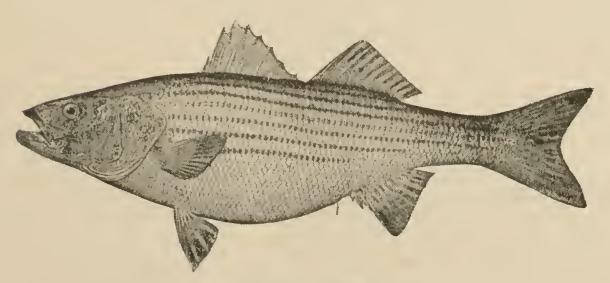
Den Fisch der Länge nach spalten, so dass die Haut am Rücken die beiden Hälften noch zusammenhält. Die starken Gräten ausschneiden, würzen, ölen und leicht mit Brösel bestreuen. Zwischen einen Drahtrost geben und auf gutem Feuer rasch grilliren.



Large Mouth Black Bass.
Durchschnittsgewicht: 400 Gramm.



Small Mouth Black Bass.
Durchschnittsgewicht: 400 Gramm.



Striped Bass.
Durchschnittsgewicht: 500 Gramm.

Bluefish. **Blaufisch.**

Ein Seefisch, welcher zur Familie der Makrelen gehört. Das Fleisch hat eine blaugraue Färbung und ist sehr nahrhaft.

Baked Bluefish, Mexican Style. — nach mexikanischer Art gebacken.

Der ausgelöste Fisch wird im Ofen, mit den Bestandteilen, die zur "Creole Sauce" gehören, geschmort.

Catfish or Horned Pout.

Ein spezifisch nordamerikanischer Fisch, welcher in den westlichen Gewässern bis zu vier Fuss lang wird, jedoch für den Restaurantionsgebrauch wenig in Betracht kommt.

Cisco or Lake Herring. **Süsswasserhering.**

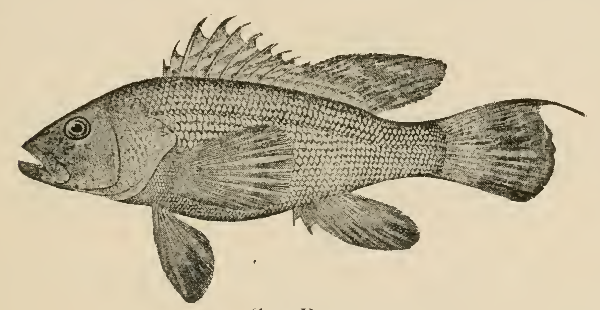
Ein sehr schmackhafter Fisch, welcher frisch in den Handel kommt und auf irgend eine Art zubereitet werden kann.

Codfish (lat. gadus merlangus).

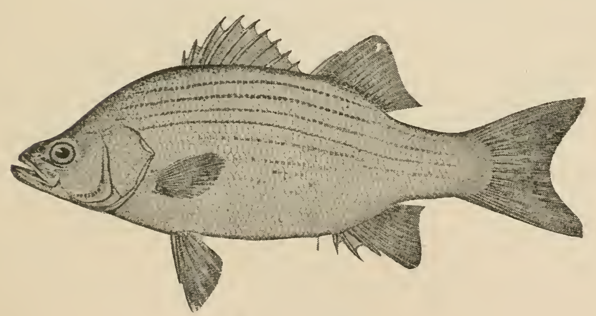
Entspricht ungefähr dem Kabeljau. Er wird massenhaft an der ganzen nordöstlichen Küste Nordamerikas gefangen, hauptsächlich bei Neufundland. Eignet sich am besten zum Abkochen in Salzwasser mit klarer Butter oder passender Fisch-Sauce dabei.

Codfish Balls (oder Codfisch Cakes). **Kabeljau-Klops.**

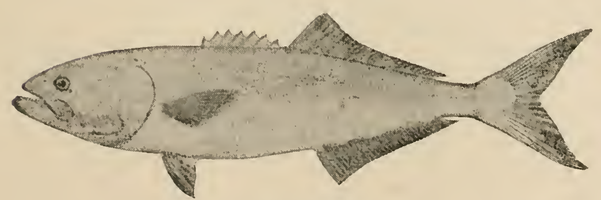
Dieses Gericht wird meistens mit gesalzenem Fisch (Stockfisch) zubereitet, jedoch erzielt man ein besseres Resultat mit frischem Fisch. Stockfisch über Nacht einweichen, die Gräten sorgfältig auslösen und das Fleisch abkochen. Ein Kartoffelpuree ohne Milch, mit dem halben Quantum Fisch, etwas Ei, Gewürz und Butter mischen, und in zwei Centimeter dicken und 8 Centimeter im Durchmesser betragende Kuchen formen. Paniren und im Backfett fertig machen.



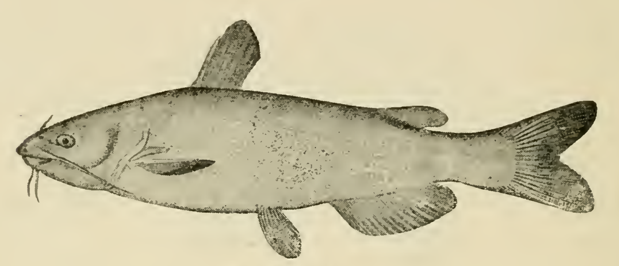
Sea Bass.
Durchschnittsgewicht: 400 Gramm.



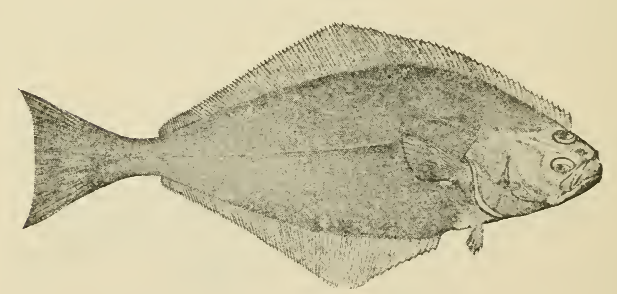
White Bass.
Durchschnittsgewicht: 1 Klg.



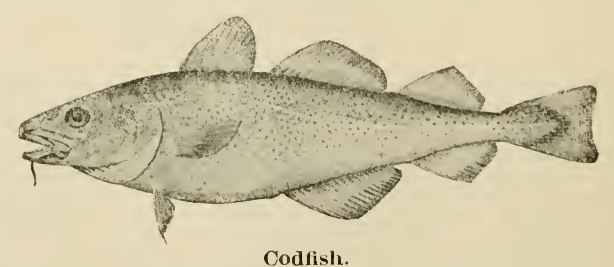
Blue Fish.
Durchschnittsgewicht: 4 Klg.



White Catfish.
Durchschnittsgewicht: 1 Klg.



Halibut.
Durchschnittsgewicht: 10 Klg.



Codfish.
Durchschnittsgewicht: 6 Klg.

Codfish Cheeks and Tongues. —Backen und Zungen.

Die Seitenbacken und Zungen lassen sich auf mehrere Arten zubereiten. Am populärsten sind sie "a la Meunière."

Bonito.

Eine Makrelenart, welche hauptsächlich im mexikanischen Golf vorkommt.

Baked Codfish Chowder.

Zwei feingeschnittene Zwiebeln und ein Viertelpfund Salzspeck in kleine Würfel, zusammen dämpfen. Frischer entgräteter Kabeljau dazugeben in eine flache, irdene Kasserole. Eine Lage gekochte Kartoffeln in Scheiben, ebensoviel geschälte und gehackte Tomaten, den Saft von 12 grossen Austern, das Ganze würzen und gehackte Petersilie daraufstreuen. Mit Crackermehl bedecken, noch etwas Milch dazugiessen und im Ofen backen.

Salted Codfish in Cream. Gesalzener Kabeljau in Rahm.

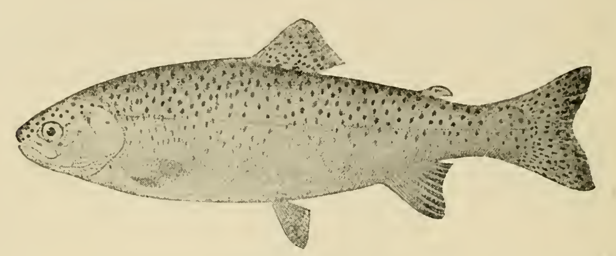
Den gesalzenen und gewässerten Fisch in kleine Stücke zerreissen und dabei von den Gräten befreien. Blanchiren, abgiessen und mit Rahm einige Minuten kochen. Zuletzt mit Rahmsauce verdicken und Toast mitgeben.

Salted Codfish, Family Style. — Familien-Art.

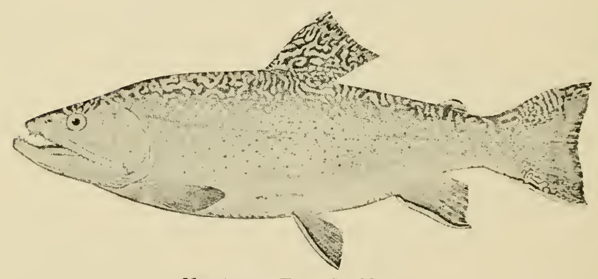
Ebenso zubereiten wie "Salted Codfish in Cream;" ausserdem die gleiche Quantität gehackte, gekochte Kartoffeln dazugeben und zuletzt mit Eigelb legiren.

Salted Codfish, Newfoundland Style —Neufundland-Art.

Den wie üblich zubereiteten Fisch mit feingeschnittenen Zwiebeln angehen lassen. Mit Essig abschmecken, Knoblauch und Petersilie dazugeben und zuletzt mit ganz wenig Rahmsauce binden.



Rainbow Trout.
Durchschnittsgewicht: 150 Gramm.



Eastern Brook Trout.
Durchschnittsgewicht: 120 Gramm.



Haddock.
Durchschnittsgewicht: 2½ Klg.

Dab. **Eine Art Seezunge (Scholle).**

Die echte Seezunge, wie man sie in Europa kennt, giebt es hier nicht, jedoch erhält man sie in sehr gutem Zustande importiert. Die "Dab" entspricht in Gestalt und Geschmack der Rotzunge und gehört zur Familie der Schollen (lat. Platessa Limander). Die bekannten Seezungen-Gerichte kann man auch mit "Dabs" herstellen.

Flounder. **Flunder.**

Lat. Platessa flesus; ersetzt hier die Rotzunge und wird auch auf die gleichen Arten zubereitet.

Frost Fish. **Frost-Fisch.**

Ein kleiner Kabeljau, welcher seinen Namen dadurch erhielt, weil er zu Anfang des Winters in grossen Mengen in den Handel kommt. Wird auf die gleichen Arten zubereitet wie "Kabeljau."

Halibut. **Heilbut.**

Ist hier ein billiger und populärer Fisch. Exemplare, welche bis zu dreihundert Pfund wiegen, werden mitunter gefangen jedoch ist das Fleisch der zehn bis zwanzig Pfündigen vorzuziehen. Diese kleinen Heilbuts figurieren auf der Speisen-Karte als "Chicken Halibuts."

Broiled Halibut Steak. **Grillirte Heilbut-Schnitte.**

Zweifingerdicke Schnitte von der Mitte des Fisches grilliren und mit Hausmeister-Butter anrichten.

Haddock (lat. Morrhua aeglefinus). **Schellfisch.**

Hat einen dunkeln Streifen, an jeder Seite dem Körper entlang und hinter den beiden Kiemen, je einen schwarzen Punkt. Ist kleiner wie der Kabeljau und kommt hierzulande meistens im geräucherten Zustande in den Handel, die Bezeichnung dafür ist "Finnan Haddie," sollte jedoch eigentlich "Findon Haddie" heissen. Diese Benennung rührt von dem schottischen Fischerdorf Findon her, welches durch das Salzen und Räuchern von Schellfisch berühmt wurde. Haddock heisst in schottischem Dialekt "Haddie."

Broiled Finnan Haddie. Grillirter, geräucherter Schellfisch.
"Finnan Haddie" wird vor dem Räuchern gespalten, und zwar so, dass die Rückenhaut die beiden Hälften zusammenhält. Zum Grilliren wird er der Länge nach durchgeschnitten, von etwaigen Gräten befreit, geölt und ohne zu salzen wie üblich grillirt. Noch besser ist es, wenn der Fisch, vor dem Grilliren im Dampf gekocht wird.

Steamed Finnan Haddie. — in Dampf gekocht.
Mit Dampf kochen, auf Serviette anrichten und klare Butter mitgeben.

F. H., Fisherman Style. —, Fischer-Art.
In Milch abkochen, mit einer seimigen Rahmsauce auf tiefer Platte anrichten, mit dicken, gekochten Kartoffelscheiben belegen und im Ofen backen.

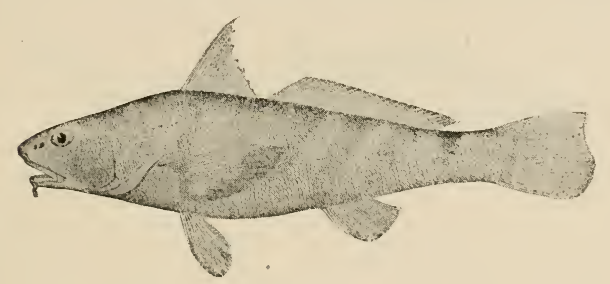
F. H., au Gratin. — überkrustet.
Den gekochten Fisch von Haut und Gräten befreien, in kleine Stücke brechen, mit Rahmsauce binden, einfüllen, Kartoffelrand rundum spritzen und gratiniren.

F. H., Delmonico.
Siehe "Chafing Dishes."

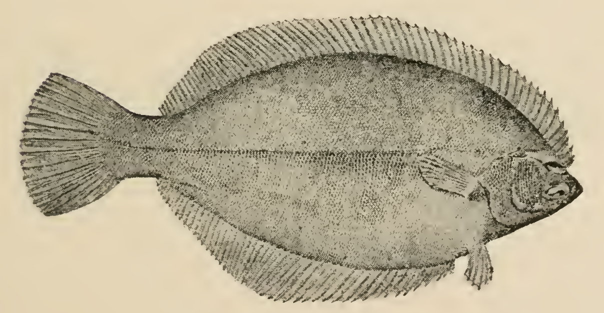
F. H., Gypsy Style. — nach Zigeuner-Art.
Speck und Zwiebeln sautiren, mit Mehl anstauben Milch, Paprika und Schnittlauch dazugeben und diese Sauce über den gekochten Fisch giessen. Mit Salzkartoffeln umlegen und noch kurze Zeit im Ofen backen.

F. H. Cuban Style. — nach Cubaner Art.
Kochen, auslösen, Creole-Sauce dazugeben und auf einer Platte, mit gratinirtem Kartoffelrand, anrichten.

F. H., with Rice. — mit Reis.
Kochen, auslösen, daas gleiche Quantum gekochte Kartoffelwürfel dazutun, mit Paprika-Sauce mischen und in Reisrand anrichten.



King Fish.
Durchschnittsgewicht: 200 Gramm.



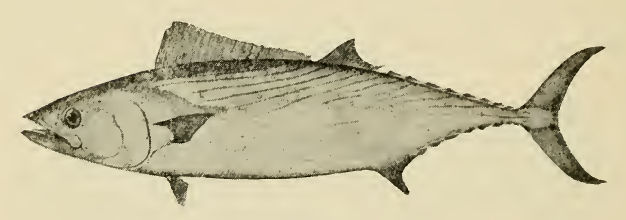
Flounder.
Durchschnittsgewicht: 2½ Klg.



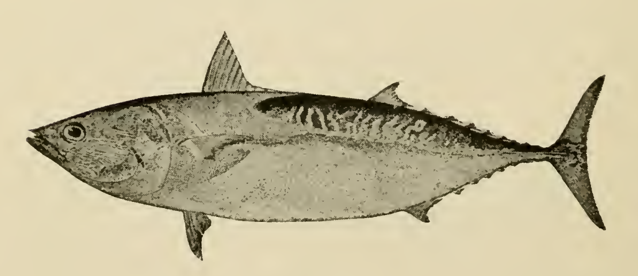
Mackerel.
Durchschnittsgewicht: ¾ Klg.



Spanish Mackerel.
Durchschnittsgewicht: ½ Klg.



Bonito.
Durchschnittsgewict: 3 Klg.



Tuna.
Im Gewicht von 10 bis 500 Klg.

Broiled Fresh Herring with Mustard Sauce. Grillirter, frischer Hering mit Senf-Sauce.

Eine Butter-Sauce mit englischem Senf fertig machen und mit dem grillirten Hering serviren.

Broiled Kippered Herring. Grillirter, geräucherter Hering.

Den geräucherten Hering grilliren und beim Anrichten etwas Hausmeister-Butter darauf geben. In Altenglisch hiess ein Salm während der Laichzeit "Kipper" und da das Fischfleisch während dieser Zeit nicht sehr gut ist, so wurden die Kippers blos zum Räuchern verwendet. Der Name wurde dadurch, als eine Bezeichnung für geräucherten Fisch, benützt.

Kingfish (lat. Lampris guttatus). Königs- oder Weissbarsch.

Ein Seefisch von der Gestalt eines jungen Hechtes. Der Rücken ist bläulich und der untere Teil graurötlich. Das Fleisch ist zart und weiss. Die beste Zubereitungsweise dafür ist "a la Meunière."

Kingfish, Long Beach.

Die Filets in Mehl, Villeroy-Sauce, Ei und Brösel umwenden und in Fett ausbacken.

Broiled Fresh Mackerel. Frische Makrele.

Filetiren und Grilliren.

Spanish Mackerel. Spanische Makrele.

Wird hauptsächlich im Golf von Mexico gefangen. Das Fleisch ist fester wie das der gewöhnlichen Makrele.

Spanish Mackerel, Mexican Style. — nach mexikanischer Art.

Die Fischfilets mit Creole-Sauce pochiren.

Spanish Mackerel Fleurette.

Die Filets grilliren und mit Fleurette-Butter glaciren.

Salt Mackerel. **Salz-Makrele.**

Kommt halbiert und entgrätet in den Handel und muss vor dem Gebrauch immer erst mindestens einen Tag gewässert werden. Gesalzene Makrele ist eine beliebte Frühstücksplatte.

Boiled Salt Mackerel. **— Gekocht.**

In Wasser kochen und mit klarer Butter serviren.

Broiled Salt Mackerel. **— Grillirt.**

Gut trocknen, mit Oel bestreichen und grilliren.

Fried Salt Mackerel. **— Gebraten.**

In Mehl umwenden und in Butter braten.

Muskallonge (lat. Esoxestar). **Eine grosse Hechtenart.**
Stuffed Muskallonge. **— Gefüllt.**

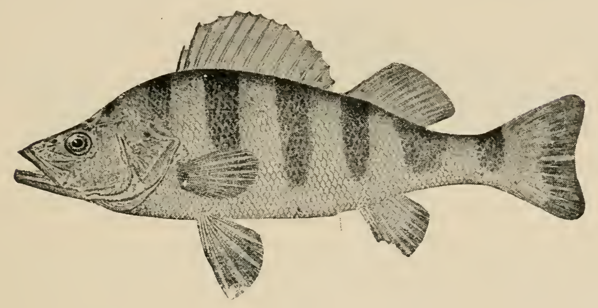
Eine Füllsel, von je halb Schweinefleisch und Pilzen, viel gehackte Petersilie und Gewürz, hauptsächlich Salbei, herstellen. Den Fisch füllen, mit Speckscheiben bedecken und mit geschälten Tomaten und grünen Pfefferschoten langsam im Ofen braisiren. Beim Anrichten die Garnitur beifügen.

Perch (lat. Perca). **Barsch.**

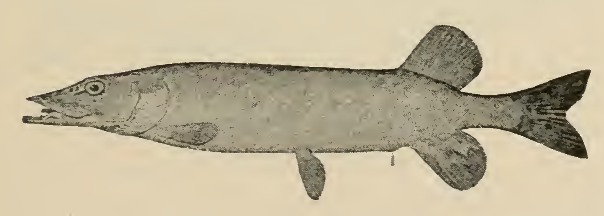
Die bekanntesten Arten hier sind: "Yellow Perch" (Gelber Barsch), "Black Perch (Schwarzer Barsch), "Pike Perch" (Hecht-Barsch oder Zander), "Blue Perch" (Blauer Barsch) und "White Perch" (Weissbarsch). Beide Arten, Süsswasser- und Salzwasser-Barsch, finden in der hiesigen Küche Verwendung.

Fried Perch and Salt Pork. **Gebackener Barsch und Salzspeck.**

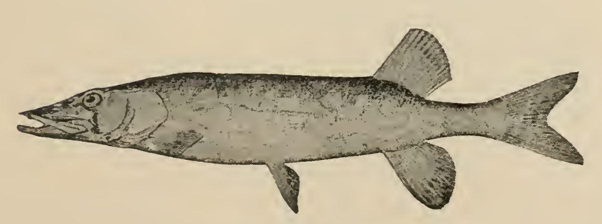
Den gereinigten Fisch leicht salzen, in Mehl umwenden und in Backfett fertig machen. Die Salzspeckscheiben ebenfalls in Mehl umwenden, braten und beim Anrichten den Fisch damit garniren.



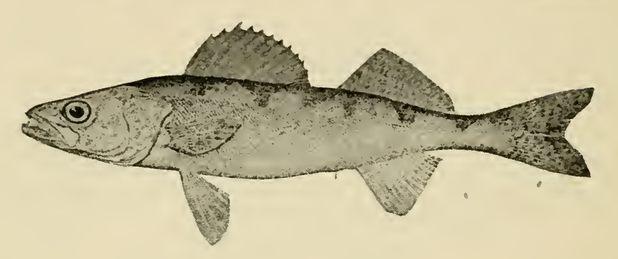
Perch.
Durchschnittsgewicht: 150 Gramm.



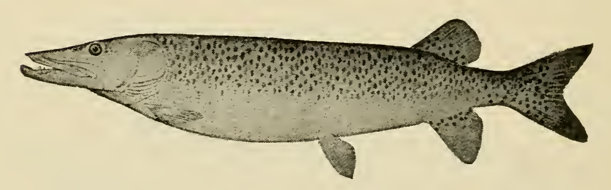
Pike.
Durchschnittsgewicht: 2 Klg.



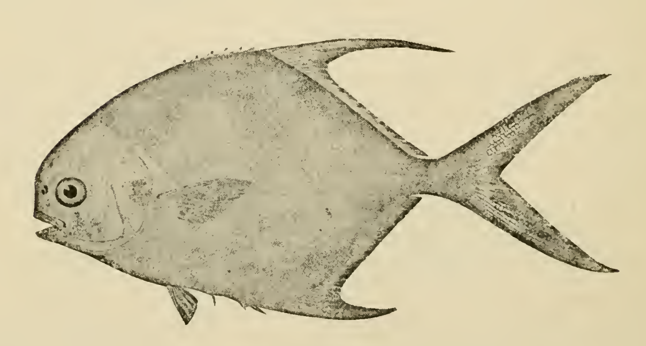
Pickerel.
Durchschnittsgewicht: 5 Klg.



Wall Eye Pike.
Durchschnittsgewicht: 1½ Klg.



Muskallonge.
Durchschnittsgewicht: 6 Klg.



Pompano.
Durchschnittsgewicht: ¾ Klg.

Pike — Hecht — Pickerel — Grashecht.

Pikes und Pickerels werden, mit Ausnahme von der Verwendung für Fischfarce, hier nicht viel verwandt. Der Billigkeit wegen segelt der Hecht manchmal unter falscher Flagge, z. B. als "Filet of Black Bass."

Stuffed Pike, American Style. Gefüllter Hecht nach amerikanischer Art.

Je ein Drittel, Fischfarce, Duxelle und Sellerie mit gehackter Petersilie, Schnittlauch und Gewürz mischen. Den Fisch damit füllen, mit Speckscheiben belegen und mit Wurbelwerk braisiren. Den Fond mit etwas weisser Fischsauce und Demiglace versetzen. Beim Anrichten den Fisch mit Salzkartoffeln umlegen.

Baked Pike, Mexican Style. Gebratener Hecht nach mexikanischer Art.

Filetiren und mit Creole-Sauce braisiren.

Pompano (lat. Trachinotus Carolinus).

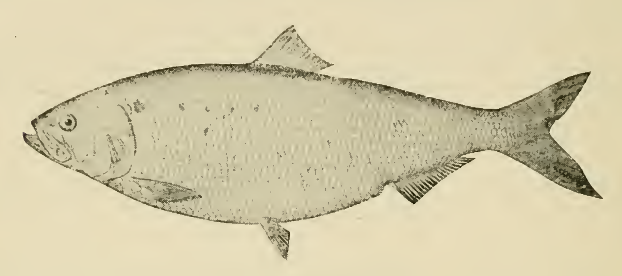
Hat keine Schuppen und ist von Gestalt der Seezunge ähnlich. Das Fleisch ist fett und sehr wohlschmeckend. Wird hauptsächlich im Golf von Mexico gefangen und hat ein Durchschnittsgewicht von ein und einhalb bis zwei Pfund.

Pompano Buena Vista.

Die Filets mit Creole-Sauce pochiren.

Porgy (lat. Pagrus argyrops), Sand-Porgee (lat. Sargus atenosus).

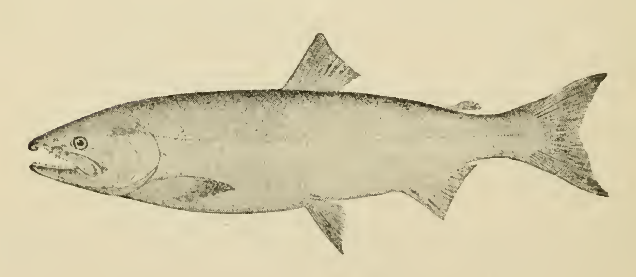
Dieser Salzwasserfisch kann auf die gleichen Arten zubereitet werden wie Barsch.



Shad.
Durchschnittsgewicht: 3 Klg.



Atlantic Salmon.
Durchschnittsgewicht: 6 Klg.



Pacific Salmon.
Durchschnittsgewicht: 7 Klg.

Red Snapper. **Rotschnapper.**

Die amerikanische rote Meerbarbe wird hauptsächlich an der Küste von Florida, Louisiana und im Golf von Mexico gefangen. Der Fisch wird bis zu dreissig Pfund schwer. Das Fleisch ist grobfaserig und eignet sich nur zum Abkochen in Salzwasser, und zum braisiren.

Red Snapper, Creole Style. **— nach Kreolen-Art.**

Gleiche Teile Zwiebeln und grüne Pfefferschoten feinschneiden und andämpfen. Geschälte, geschnittene Tomaten und etwas Knoblauch beifügen und das Ganze über die Fischtranchen geben. Zusammen weich dämpfen, die Sauce mit etwas dicker Demiglace und Tomatenpuree versetzen und beim Anrichten über die Fischstücke geben.

Salmon. **Salm oder Lachs.**

Hat nicht den feinen Geschmack wie der Rhein-Salm, wird aber hier in Nordamerika in ungeheuren Mengen gefangen und ist dementsprechend auch billig. Wird bis zu 75 Pfund schwer, eignet sich zur Verwendung in der Küche am besten im Gewicht von 15 bis 25 Pfund.

Kippert Salmon. **Geräucherter Salm.**

Gesalzen und geräuchert heisst in Englisch eigentlich 'salted and smoked." Die Erklärung für das Wort Kipper ist bei "Kippered Herring" angegeben.

Broiled Smoked Salmon. **Grillirter, geräucherter Salm.**

Den geräucherten Salm in dünne Querscheiben schneiden, ölen und rasch grilliren.

Pickled Salmon. **Marinirter Salm.**

Den Salm in, mit viel Essig gesäuertem, garnirtem Fischsud abkochen und in der Brühe erkalten lassen. Kann so servirt, oder für Salmsalat verwendet werden.

Salmon Trout — Lachsforelle. Sea Trout — Meerforelle, und Lake Trout — Seeforelle.

Sind alles minderwertige Abarten des Salms, mit rötlichem, jedoch weichem Fleisch.

Sardines. Sardinen.

Werden von Europa importiert und wie üblich verwendet.

Broiled Sardines. — Grillirt.

Ungeschälte Sardinen sorgfältig zwischen einen Drahtgrill legen und am Roast auf beiden Seiten Farbe geben. Auf Toast anrichten und mit heisser, klarer Butter betreufeln.

Shad. Alse, Maifisch.

Gehört zur Heringsart, ein beliebter Fisch, besonders während der Fastenzeit, jedoch wird der Rogen des Fisches viel mehr geschätzt wie der Fisch selbst.

Broiled Shad and Roe. Alse und Rogen grillirt.

Den Fisch filetiren, salzen, ölen und grilliren. Den gleichfalls grillirten Rogen immer auf der gleichen Platte mitgeben.

Broiled Shad Roe with Bacon. Grillirte Alserogen mit Speck.

Den Rogen, ohne zu teilen, grilliren und mit grillirtem Räucherspeck belegen.

Shad Roe, Creole Style. — nach Kreolen-Art.

Den Rogen mit Creole-Sauce langsam braisiren.

Shad Roe with Spinach. — mit Spinat.

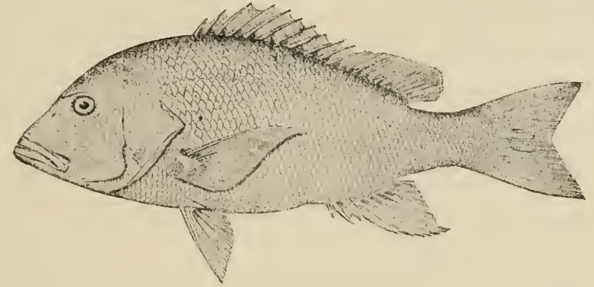
Sautiren und mit Rahmsauce und "Spinat a l'anglaise" zusammen anrichten.

Shad Roe Meuniere. — nach Müllerin-Art.

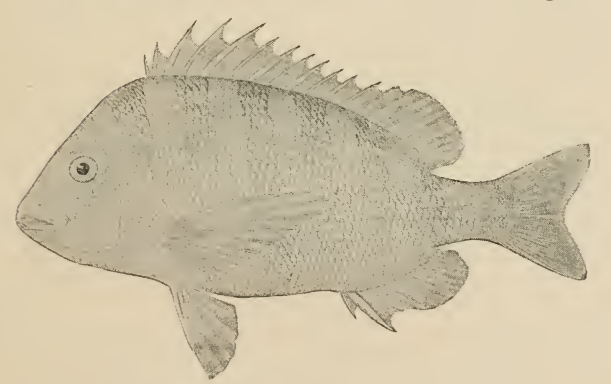
Den Rogen ohne zu brechen in Butter sautiren und mit brauner Butter und gehackter Petersilie anrichten.

Baked Shad. — Gebacken.

Filetiren, abhäuten und mit Weisswein und geschälten Tomaten braisiren. Beim Anrichten mit gehackter Petersilie bestreuen.



Red Snapper. Durchschnittsgewicht: 4 Klg.



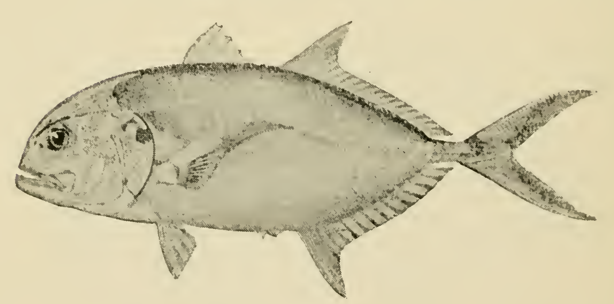
Sheepshead. Durchschnittsgewicht: 1 Klg.



Smelt. Durchschnittsgewicht: 60 Gramm.



Weak Fish.
Durchschnittsgewicht: 400 Gramm.



Cavally.
Durchschnittsgewicht: 5 Klg.



Mullet.
Durchschnittsgewicht: 500 Gramm.

Planked Shad. **Alse auf der Planke.**

Die Fischfilets auf ein 2—3 Centimeter dickes Hartholzbrett dressiren, welches mit Kartoffelpüree-Bordüre garnirt ist. Im Ofen backen und während dessen einigemale mit Butter bestreichen. Den Fisch auf der Planke serviren.

Baked Stuffed Shad. **Alse gefüllt und gebacken.**

Den gebratenen Rogen mit zur Hälfte Fischfüllsel mischen, den Fisch farciren, zunähen und mit Mirepoix braisiren.

Sheepshead (lat. Sparus ovis). **Schafskopf.**

Der Kopf dieses Fisches hat ein wenig Aehnlichkeit mit einem Schafskopf. Das weisse, schmackhafte Fleisch eignet sich am besten, im Salzwasser abgekocht und mit einer der üblichen Fisch-Saucen servirt.

Smelt (lat. Osmerus Esperlanus). **Stint.**

Der markante Geruch dieses Fisches soll ihm den Namen gegeben haben. Riechen heisst in englisch "smell."

Broiled Smelts. **Grillirte Stinten.**

Spalten, ohne entzwei zu schneiden und von den Gräten befreien. Gut ölen, salzen, leicht mit Brösel bestreuen und rasch grilliren.

Scrod oder Rockcod. **Felsenkabeljau.**

Ist eine kleine Art Kabeljau, mit sehr zartem, weissem Fleisch und kann auf die gleichen Arten zubereitet werden wie Kabeljau (Codfish).

Sturgeon. **Stör.**

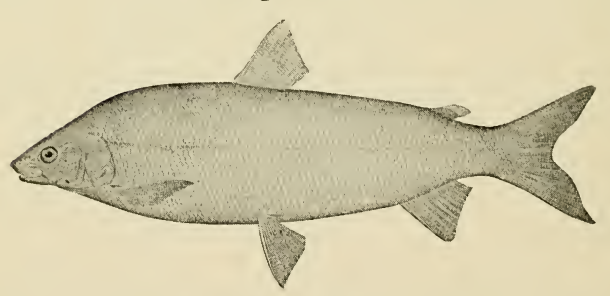
Der hiesige Stör kommt fast nicht zur Verwendung in der Berufsküche. Der Störrogen wird hier auch eingesalzen und als Kaviar verpackt, ist jedoch von minderwertiger Qualität.

Weakfish (lat. Otolithus).

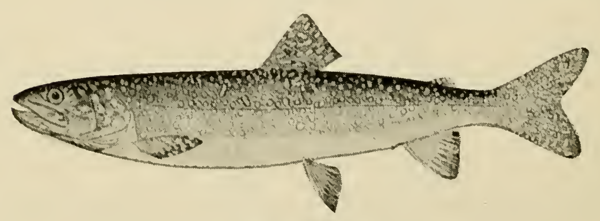
Weak bedeutet in englisch schwach, der Name mag daher kommen, weil das Fleisch dieses Fisches weich und zart ist. Die Zubereitungsarten sind wie für "Codfish."



Butter Fish.
Durchschnittsgewicht: 700 Gram.



White Fish.
Durchschnittsgewicht: 3 Klg.



Lake Trout.
Durchschnittsgewicht: 3 ½ Klg.

White Bait (lat. Clupea alba). Weissling.

Französisch Blanchailles; der kleinste Fisch, welcher in der Küche zur Verwendung kommt. Die Zubereitungsart ist ausschliesslich in brennend heissem Fett ausgebacken.

Devilled Whitebait. — Geteufelt.

Waschen, trocknen, mit Mehl bestäuben, absieben und sofort backen. Nachdem mit Cayenne und Salz würzen.

Fried Whitebaits and Oyster Crabs. Gebackener Weissling und Auster-Krabben.

Werden zusammen in Fett ausgebaacken.

White Fish (Französisch Lavaret). Grosse Moräne.

Dieser ausserordentlich profitable Süsswasserfisch wird in den hiesigen, grossen, nördlichen Seen massenhaft gefangen. Grosser Whitefish prangt als Jumbo Whitefish auf der Bill of Fare (Speisekarte). "Lake Superior," der grösste amerikanische Binnensee, liefert den geschätzesten Whitefish. Das Durchschnittsgewicht dieses Fisches ist 4 bis 5 Pfund. Das Fleisch ist rötlichweiss, zart und dennoch fest. Der kleine Kopf und schlanke rundliche Körper ähnelt dem Salm.

Broiled Whitefisch. — Grillirt.

Der Lnäge nach halbieren, entgräten, mit Oel bestreichen, salzen und schön hellbraun grilliren. Beim Anrichten Petersilien-Butter drübergeben und wie üblich mit Citrone und Petersilien-Sträusschen garnieren. Dies ist die populärste Zubereitungsart für "White Fish."

Planked Whitefish.

Den halbierten Fisch, mit der Haut nach unten, auf eine ovale, 2 Centimeter dicke Hartholzplanke legen, würzen, mit klarer Butter bestreichen. Den Rand der Planke mit Duchesse-Kartoffelmasse bespritzen und das Ganze in eine flache Roastpfanne mit etwas Wasser setzen. In heissem Ofen braten und den Fisch auf der Planke serviren.

Anmerkung: Diese Zubereitungsart soll von den hiesigen Eingeborenen, den Indianern, herrühren. Allerdings

ohne den Kartoffelrand, einfach auf einer passenden Holzunterlage befestigt und schräg gegen das offene Lagerfeuer gestellt.

Hard Shell Crab. **Hartschalige Krabbe.**

Eine Seekrabbe mit 10 Füssen, die vordersten bilden die Scheeren. Das zarte, weisse und sehr geschätzte fasserige Fleisch kommt meistens ausgelöst und gekocht in den Handel.

Boiled Hard Shell Crabs. **— Gekocht.**

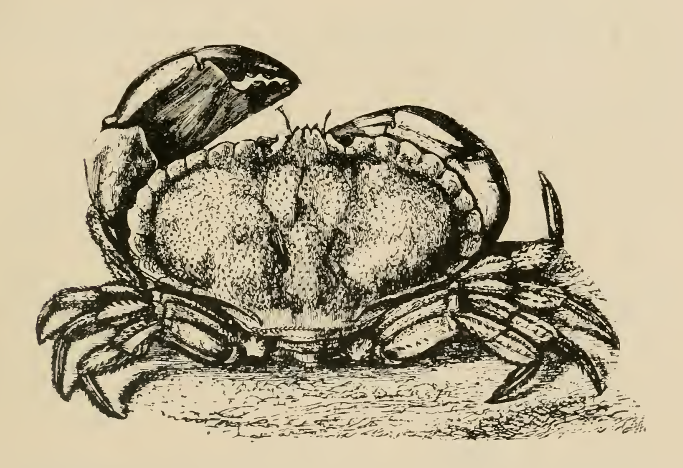
Die ganzen Krabben reinigen, in Salzwasser abkochen, auf Serviette anrichten und wie üblich garniren. Kann heiss oder kalt gegeben werden, mit passender Sauce.

Stuffed H. S. C., Baltimore Style. **Gefüllt nach Baltimore Art.**

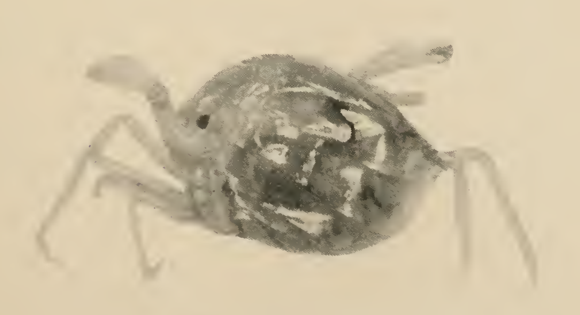
Das gekochte Krabbenfleisch mit sautirten, gehackten Zwiebeln, Messerspitze engl. Senf, Worcestershire Sauce und Gewürz, mischen. In die gereinigten Schalen füllen, mit Morney Sauce maskiren und gratiniren.



Soft Shell Crab. (Ein Viertel der natürlichen Grösse.)



Hard Shell Crab. (Ein Drittel der natürlichen Grösse.)



Oyster Crab. (Dreimal vergrössert.)

— Portuguese Style. — nach portugiesischer Art.

Behandeln wie "Baltimore Style," ausserdem gehackte Tomaten, Champignons und Petersilie untermischen.

— Mexican Style. — nach mexikanischer Art.

Behandeln wie "— Portuguese," ausserdem grüne Pfefferschoten und etwas Knoblauch untermischen.

Crab Meat, College Inn Style. Krabbenfleisch nach College Inn Art.

Die Krabbenflocken mit Champignons und grünen Pfefferschoten, in Julienne, dämpfen, mit Rahmsauce binden und gratiniren.

— Indian Style. Krabbenfleisch nach indischer Art.

Behandeln wie "Baltimore Style," anstelle von engl. Senf mit Currypulver würzen.

Crab Meat Ravigote. Krabben-Fleisch nach Ravigote.

Krabbenflocken mit feingeschnittenem, rohem Stangen-Sellerie und Mayonaise mischen. In Krabben- oder Glas-Schalen füllen, mit steifer Meyonaise überziehen und mit gehackten Essiggurken, roten Rüben und hartem Eiweiss und Eigelb garniren.

— au gratin. — überkrustet.

Das gewürzte Krabbenfleisch mit nicht zu dicker Rahmsauce mischen und gratiniren.

— Meuniere.

Sautiren, in Omeletteform anrichten und braune Butter und gehackte Petersilie darüber geben.

— Cock Tail.

Das kalte Krabbenfleisch in speziell dafür geeignete Gläser füllen und mit Cock Tail Sauce tränken.

Anmerkung: Andere Zubereitungsarten für Krabbenfleisch sind im Kapitel "Chafing Dishes" angeführt.

Oyster Crab. **Auster-Krabbe.**

Ist die kleinste Krabbenart, welche in der Küche verwendet wird. Sie werden mit Netzen in seichtem Meerwasser gefangen. Ihre Bezeichnung erhielten sie durch ihre Schmarotzergewohnheit, sich bei Austern, hauptsächlich grossen Sorten, einzunisten.

Die Auster, mit der sie die gleiche Behausung teilt, fällt jedoch bald dem unheimlichen Gaste zum Opfer. Die Grösse einer Austerkrabbe entspricht ungefähr einem kleinen Fingernagel.

Fried Oyster Crabs. **Gebackene Auster-Krabben.**

In klarer, heisser Butter schwingen und in Krustaden anrichten.

Oyster Crabs Newburg.

Das gleiche Verfahren wie für Lobster Newburg.

Oyster Crabs in Timbale. **Auster-Krabben in Förmchen.**

Die Timbale mit Fischfarce auslegen, die Krabben einfüllen, mit Farce bedecken und pochiren. Beim Anrichten, stürzen und Hummer-Sauce ringsum geben.

Oyster Crabs, Virginia.

Wie für "Newburg" fertig machen, zuletzt Schlagrahm untermischen und beim Anrichten mit "Corn Fritters" umlegen.

Broiled Lobster. **Grillirter Hummer.**

Den lebenden Hummer der Länge nach spalten, und den Mastdarm und das Kopfinnere entfernen. Den Oberkörper mit weichen Brotbrösel auffüllen, mit Oel bestreichen und mit den geknickten Scheeren zwischen einem Drahtgrill grilliren. Frisch zerlassene heisse Butter mitgeben.

Steamed Lobster. **— Im Dampf gekocht.**

Den rohen Hummer spalten, reinigen und im Dampf kochen. Klare, heisse Butter mitgeben.

Broiled, Devilled Lobster. — Grillirt und geteufelt.

Den Schwanz eines grillirten Hummers, mit einer Mischung von engl. Senf, Worcester Sauce und Catsup bestreichen. Mit Brösel bestreuen und bräunen.

Stuffed Lobster. — Gefüllt.

Das Fleisch eines gekochten Hummers in kleine Stücke schneiden, mit gehackten Schalotten und Champignons dämpfen, würzen und mit etwas Rahmsauce binden. In die Schalen zurückgeben und gratiniren.

Stuffed, Devilled Lobster. — Gefüllt und geteufelt.

Das gleiche Verfahren wie bei "Stuffed Lobster," ausserdem wird noch entsprechend engl. Senf und Worcestersauce mit dem Hummerfleisch gemischt.

Lobster, American Style. — nach amerikanischer Art.

Eine grossen, lebenden Hummer in 3—4 Centimeter grosse Stücke schneiden, mit Salz und Paprika würzen und mit klarer Butter scharf anbraten. Eine Brunoise von einer gelben Rübe, einer Stange Sellerie und einigen Schalotten leicht anschwitzen und dazugeben. Ebenso ein kleines Stückchen zerquetschten Knoblauch, ein Liter geschälte und gehackte Tomaten, ein kleiner Löffel Fleischglace, etwas gehackte Petersilie und zusammen garkochen. Etwaiges Hummermark (Lobster Coil) mit etwas Butter zerreiben und zuletzt unter die kochende Hummermasse schwingen. Geröstete, dicke Scheiben von Brötchen extra mitgeben.

Lobster Cutlet. Hummer-Kotelett.

Feingehackte Schalotten mit Butter dämpfen, Mehl dazugeben und zu einem Roux glattrühren. Mit kräftiger Brühe ablöschen, jedoch dick halten. Das feingekochte Hummerfleisch und etwa die Hälfte Quantum gehackte frische Champignons dazugeben, würzen, unter ständigem Rühren aufkochen lassen und mit Eigelb legiren. Von der erkalteten Masse Koteletts formiren, paniren und in Fett ausbacken.

Lobster on Brochette. **— am Spiess.**

Einen gekochten Hummerschwanz in ein Centimeter dicke Scheiben schneiden und abwechselnd mit Champignons und Räucherspeck an den Silberspiess stecken. Mit weissen Brösel bestreuen, zwischen einen Drahtgrill legen und langsam grilliren. Auf Toast anrichten und Colbert-Sauce an der Seite mitgeben.

Lobster Columbus.

Gekochten Hummer in Würfel schneiden, sautiren, mit Weisswein ablöschen und mit Rahmsauce binden. In Krustaden füllen, mit einer dünnen Schicht Fischfarce bedecken, mit roten und grünen Pfefferschoten dekoriren und im Ofen pochiren.

Lobster, W. W.

Den lebenden Hummer spalten, das Fleisch auslösen, in klare Butter tauchen und mit Brösel paniren. Das Weiche und das Mark aus dem Oberkörper mit Rahm und Schnittlauch mischen, würzen, zu kleinen, flachen, runden Plätzchen dressiren und alles in klarer Butter ausbacken. Auf heisser Platte anrichten, mit Haushofmeister-Butter betreufeln und mit Zitrone und Petersilie garniren.

Anmerkung: Andere Hummer-Gerichte sind noch in dem Kapitel "Cafing Dishes" angeführt.

Lobster Cocktail.

Eine Julienne von gekochtem Hummerschwanz und rohem Stangensellerie in Glasschalen füllen und mit "Cocktail"-Sauce tränken.

Vegetables — Gemüse.

Artichokes. **Artischocken.**

Vom Süden der Vereinigten Staaten und hauptsächlich von Kalifornien werden Artischocken nach dem ganzen hiesigen Kontinent versandt. Konservirte Artischockenböden werden fast ausschliesslich von Europa importirt. Die Zubereitungsarten sind ebenso wie in Europa.

Jerusalem Artichockes. Erdartischocken (Topinambours).

Ist eine Sonnenblumenart, deren Wurzeln Knollen bilden, ähnlich wie Kartoffeln. Die Gestalt ist jedoch das einzige, was sie mit den Kartoffeln übereins haben. Zubereitungsarten sind auch wie die in Europa üblichen.

Asparagus. **Spargel.**

Der gewöhnliche amerikanische Spargel ist grünlich und meistens dünn; jedoch hat er den Vorzug, dass er nicht geschält zu werden braucht. Weisser, dicker Spargel von Kalifornien ist in konservirtem Zustande hier überall erhältlich. Für die vielerlei zusammengesetzten Salatgerichte kommen häufig auch Spargelspitzen zur Verwendung.

Beans. **Bohnen.**

Von den verschiedenen grünen Bohnensorten sind "String Beans," (Faden-Bohnen), welche den "Prinzessbohnen" gleichen, die bekanntesten. Beim Abkochen wird etwas Kochsoda benützt, zum schnellen Garwerden, damit die grüne Farbe erhalten bleibt.

Baked Beans. **Gebackene Bohnen.**

Sind im Kapitel "Pork" (Schweinefleisch) angeführt.

Lima Beans. **Lima-Bohnen.**

Von Lima, einer Hafenstadt in Peru, wird eine grosse Sorte flache, weisse Bohnen ausgeführt. Die hiesigen Lima Beans jedoch sind viel kleiner und grün, weil sie vor dem Ausreifen gebrochen werden, ähnlich wie Flageolets. Die Zubereitung ist einfach, in Salzwasser abkochen und mit etwas Butter, Salz und Pfeffer fertig gemacht. Lima Beans in frischem Zustande sind blos im August und September erhältlich; deshalb kommen in der Hotelküche fast nur Konservirte in Betracht.

Wax Beans. **Wachs-Bohnen.**

Sollen amerikanischen Ursprungs sein. Die Zubereitungsart ist einfach in Salzwasser mit etwas Zitronensaft abkochen. Der Amerikaner zieht einfach in Wasser gekochte Gemüse, mit Butter, Salz und Pfeffer fertig gemacht, den auf dem europäischen Kontinente üblichen braisirten Gemüsegerichten vor.

Succotash.

Der Name ist der indianischen Sprache entnommen und hiess ursprünglich "Msickquatash," womit ungemahlenes Corn (Mais) gemeint ist. Für Succotash wird gleichviel "Stewed Corn" und Lima Beans" mit ganz wenig Milch, etwas Butter, Salz und Pfeffer zusammen gemischt.

Beets. **Rotrüben.**

Junge rote Rüben, als ein warmes Gemüse hergerichtet, ist hier ein beliebtes Gericht.

Buttered Beets. **Gebutterte Rotrüben.**

Rotrüben wie üblich kochen, schälen, in dünne Scheiben schneiden, noch warm mit einem Stückchen Butter, Salz und Pfeffer schwenken und mit einigen Tropfen Essig abschmecken.

Brussel Sprouts. **Rosenkohl.**

In Salzwasser gekocht, leicht in Butter geschwenkt und gewürzt.

Cabbage. **Kraut; Kohl.**

Die drei Hauptarten sind: "White Cabbage" (Weisskraut), "Red Cabbage" (Rotkraut) und "Savoy Cabbage" (Wirsing- oder Winterkohl). Um das Rotwerden des Weisskrauts während dem Abkochen im Salzwasser zu verhüten, muss das Kraut in genügend Wasser, ohne zugedeckt zu sein, unter ständigem Kochen weich werden. Zum Warmhalten eignet sich ein irdener Topf am besten.

Stewed Cabbage. **Gekochtes Kraut.**

Die Krautköpfe vierteilen und in Salzwasser abkochen.

Stewed Cabbage in Cream. **— Rahmsauce.**

Die Krautköpfe in 16tel schneiden, kochen und beim Anrichten mit Rahmsauce bedecken.

Cole Slaw. **Krautsalat.**

Das Weiskraut fein schneiden, eine Weile in Eiswasser legen, abgiessen und in einem Tuch auspressen. Mit Salz, Cayenne, Essig und etwas Zucker anmachen und auf Salatblättern anrichten. Durch Beifügen von z. B. grünen und roten Pfefferschoten, Tomaten, grünen Bohnen, hartgekochten Eiern, Mayonaise, Senf u. s. w., werden verschieden benannte Variationen von "Cole Slaw" hergestellt.

Hot Slaw.

Das Kraut fein schneiden, blanchiren, abgiessen und mit einem Schinkenknochen weichdämpfen. Mit saurem Rahm, Salz und Pfeffer fertig machen.

Carrotes. **Karotten, Gelbe Rüben.**

"Boiled Carrotes" sind Karotten halbirt, in dünne Scheiben geschnitten und in Wasser abgekocht.

Stewed Carrotes in Cream. **Gekochte Karotten in Rahm-Sauce.**

Die in Salzwasser gekochten Karottenscheiben beim Anrichten mit Rahmsauce bedecken.

Fried Young Carrotes. **Gebackene junge Karotten.**

Fingerdicke junge Rüben der Länge nach spalten, in Salzwasser abkochen, abgiessen, trocknen, in Mehl umwenden und in heissem Fett backen.

Mashed Carrotes. **Karottenpuree.**

Die weichgekochten Rüben durchstreichen, in die Kasserole zurückgeben, am Feuer ausdämpfen und mit süssem Rahm, einem Stück Butter, Salz und Pfeffer fertig machen.

Cauliflower. **Blumenkohl.**

Die in Europa gebräuchlichen Zubereitungsarten sind auch hier üblich.

Celeriac. **Selleriewurzel.**

Wird auch "Knob Celery" (Knollensellerie), "Turniprooted Celery" (Rübensellerie) und "German Celery" (deutscher Sellerie), genannt. Im Konsum steht die Selleriewurzel, hier in Amerika, weit hinter dem gebleichten Stangensellerie zurück.

Corn. **Welschkorn oder Mais.**

"Indian Corn," Indianisches Korn, ist eine der wichtigsten essbaren Pflanzen, welche die Entdecker Amerikas hier schon vorfanden. Von den vielen Kornarten, welche hier angebaut werden, giebt es natürlich spezielle Sorten, die unter dem Sammelnamen "Sweet Corn," für den Tafelgebrauch bestimmt sind. Und zwar sollen die mittelgrossen, schneeweissen Körner in dichten, regelmässigen Reihen den Kolben bedecken und vor allen Dingen dürfen sie nicht ausgereift sein.

New Corn on the Cob. **Neues Mais am Kolben.**

Ist hier ein Nationalgericht, von Arm und Reich gleich geschätzt. Die Kolben von den Hülsen befreien, in ungesalzenem Wasser mit Zugabe von etwas Milch für ungefähr 10 Minuten kochen und in Serviette eingehüllt gleich servieren.

Corn Fritters. Mais-Küchelchen.

Vier Löffel gekochte Maiskörner, ein Löffel Mehl, ein Ei, eine Messerspitze Backpulver, etwas Salz und Muskatnuss und evtl. einige Tropfen süssen Rahm, mischen. Gleich Löffelweise, in reinem Schmalz, in flacher Pfanne auf beiden Seiten hellbraun backen. Diese Fritters können als Gemüse servirt werden, kommen jedoch meistens als Garnitur zur Verwendung, z. B. für "Chicken Maryland Style."

Sweet Corn au gratin. Süsser Mais gratinirt.

Den Mais mit etwas Rahmsauce binden, würzen, evtl. mit Rahm verdünnen und gratiniren. Zum Abmachen der Maiskörner von den gekochten Kolben eignet sich eine stumpfe Essgabel am besten; die auf diese Art abgekratzten Körner lassen die Haut am Kolben zurück.

Sweet Corn, Louisiana Style. Süsser Mais nach Louisiana Art.

Einen Apfel in Scheiben geschnitten und mit Syrup kurz dämpfen. Vier Löffel Maiskörner und eine gehackte rote Pfefferschote mit Rahmsauce binden und würzen. Die Apfelscheiben auf den Boden der Platte geben und das Mais darüber.

Corn, Mexican Style. Mais nach mexikanischer Art.

Geschälte Tomaten und grüne und rote Pfefferschoten hacken, den Mais dazugeben, mit Cayenne würzen und alles zusammen dämpfen.

Sweet Corn, Southern Style. Mais nach Südländer-Art.

Den Mais mit grünen und roten Pfefferschoten dämpfen, würzen und mit Rahm und Butter legiren.

Roast Corn. Gerösteter Mais.

Die Hülsen an den Maiskolben zurückziehen, die Fäden wegreissen, die Hülsen wieder zurückschlagen und die Kolben nun in glühender Asche braten.

Stewed Sweet Corn. Gekochte Maiskörner.

Die rohen Maiskörner vom Kolben abkratzen, in Salzwasser 10 Minuten kochen, abgiessen und mit etwas heisser Milch und einem Stück Butter fertig machen.

Stewed Corn with Tomatos. Gekochter Mais mit Tomaten.

Reife, geschälte Tomaten auspressen, in kleine Würfel schneiden, mit etwas Butter andämpfen, die Maiskörner dazugeben. würzen und langsam fertig kochen.

Corn Pudding. Mais Pudding.

Drei mittelgrosse, gehackte Maiskolben am Reibeisen abreiben, das Abgeriebene auf ein Sieb geben und ablaufen lassen. 30 Gramm Butter schaumig rühren, 2—3 Eier einzeln dazuschlagen, zuletzt die Maiskörner beifügen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Je nach Bedarf in Einzelportionsförmchen oder alles in eine grosse flache Backform füllen, kurz vor Gebrauch backen und heiss mit dem betr. Fleischgericht serviren.

Corn Pudding II. Mais-Pudding II.

Anstelle von Butter, die Maiskörner mit Eierstich mischen.

Egg Plant. Eierpflanze, Türkische Bohne.

Die hiesigen Auberginen sind viel grösser wie die in Europa Erhältlichen. Sie finden hier auch häufig Verwendung für Garnituren zu Eier-, Fisch- und Fleischgerichten.

Broiled Eggplant. Grillirte Eierpflanze.

Die geschälte Eierpflanze in fingerdicke Scheiben schneiden, eine Stunde in kaltes Salzwasser legen, abtrocknen, ölen, leicht salzen und grilliren.

Fried Eggplant. Gebackene Eierpflanze.

Zubereiten wie für "Broiled Eggplant," in Mehl, Ei und Brösel paniren und in heissem Fett ausbacken.

Stuffed Eggplant. **Gefüllte Eierpflanze.**

Die ungeschälte ganze Eierpflanze 5 Minuten in Salzwasser kochen, abgiessen, erkalten lassen und der Länge nach spalten. Leicht aushöhlen und das Eierpflanzenfleisch mit einem Gehäcksel von Champignons, Schinken, Hühnerfleisch und Brösel mischen. Würzen, evtl. mit brauner Sauce binden, in die Pflanzenhälften einfüllen und im Ofen mit etwas Fleischbrühe eine Stunde backen.

Muskmelon. **Bisammelone.**

Gehört, wie alle Melonen, zur Gurkenart. Bekannte hiesige Sorten sind "Cantaloupe," "Rocky Ford," "Osage," "Hackensack," "Hearts of Gold," "Colorado Rocky Ford," "Colorado Pink Meat," etc. Unrichtigerweise wird oft irgend eine Musk- oder Mushmelone, kurzweg als Cantaloupe bezeichnet. Im Sommer und Spätjahr bildet die saftige Melone eine unentbehrliche Einleitung zum Frühstück des Amerikaners. Zum Serviren werden die zuvor geeisten Früchte entzwei geschnitten, der Samen und das lose Gewebe herausgenommen und auf zerkleinertem Eis angerichtet. Bei zusammengesetzten Salaten werden öfters auch, mit dem Kartoffelbohrer ausgestochene, Melonenkugeln verwendet.

Okra. **Ocker, Eibisch.**

Diese von Ostasien eingeführte Pflanze, wird mit Erfolg meistens im hiesigen Süden angebaut, wo sie auch mit Vorliebe von den Kreolen zu Suppen und allen möglichen Gerichten verwendet wird. In den Nordstaaten werden meistens konservirte Okras verwandt, da die frischen teuer, und auch nicht immer erhältlich sind.

Boiled Okra. **Gekochte Eibischpflanze.**

Den Stiel abschneiden und die Pflanze kurze Zeit in kaltes Wasser legen. Abgiessen, in kochendes Salzwasser geben, rasch weichkochen, herausnehmen, mit Citronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Stück Butter fertig machen.

Okra Saute, Creole Style. **Ocker nach Kreolen-Art.**

Eine feingeschnittene Zwiebel leicht in Butter sautiren, etwas zerquetschten Knoblauch, geschälte, gevierteilte Tomaten und die gleiche Menge blanchierte Ockerschoten dazugeben. Zusammen in gedecktem Topf weich und seimig dämpfen, mit Cayenne und Salz abschmecken und auf Toast anrichten.

Onions. **Zwiebeln.**

Im Staate Texas wachsen die besten Zwiebeln, hauptsächlich die geschätzte, grosse Spanische. Eine andere hiesige, beliebte Sorte ist die Bermuda Zwiebel.

Baked Onions. **Gebackene Zwiebeln.**

Grosse, weisse Zwiebeln halbweich kochen, abgiessen und in flachem Geschirr hellbraun backen.

Boiled Onions. **Gekochte Zwiebeln.**

Nicht ganz mittelgrosse weisse Zwiebeln in leicht gesalzenem Wasser blanchiren, abgiessen und mit je zur Hälfte Milch und Wasser weichkochen.

Boiled Onions in Cream. **— in Rahmsauce.**

Die "Boiled Onions" beim Anrichten mit Rahmsauce übergiessen.

Boiled Spanish Onions. **Gekochte spanische Zwiebeln.**

Die spanischen Zwiebeln, ohne zu blanchiren, wie "Boiled Onions" kochen.

Broiled Spanish Onions. **Grillirte spanische Zwiebeln.**

Die grossen spanischen Zwiebeln in halbcentimeter dicke Scheiben schneiden, auf flache Platte legen und im Dampf halbweich werden lassen. Mit Oel bestreichen, salzen und zwischen einem Drahtroast auf's Feuer legen und grilliren.

French Fried Onions. **Französisch gebackene Zwiebeln.**

Grosse Zwiebeln in messerrückendicke Scheiben schneiden, die Ringe separiren, mit Mehl bestreuen, abschütteln und in sehr heissem Fett ausbacken.

Smothered Onions. Geschmorte Zwiebeln.

Die Zwiebeln halbiren, in dünne Scheiben schneiden, mit wenig Butter sautiren, etwas braune Jus beigeben, kurz halten und weichdämpfen. Diese Zwiebeln sind beliebt mit Steaks und hauptsächlich "Hamburgers."

Stewed Onions in Cream. Gedünstete Zwiebeln in Rahmsauce.

Kleine, ganze, weisse Zwiebeln in Wasser halbweich kochen, abgiessen und mit etwas Butter fertig dämpfen. Zuletzt salzen und in dünner Rahmsauce schwingen.

Oyster Plant. Schwarzwurzel.

Werden in englisch auch Salsify, vom französischen "Salsifis" abgeleitet, genannt. Die in Europa üblichen Zubereitungsarten für die Schwarz- oder Haferwurzel, werden hier auch angewandt.

Fried Oysterplant. Gebackene Schwarzwurzel.

Die Wurzeln schaben, in längliche, dicke Streifen schneiden und sofort in Milchwasser legen, um das Schwarzwerden zu verhindern. Herausnehmen, in Mehl rollen, in gut gewürztem Backteig umdrehen und in heissem Fett ausbacken.

Parsnip. Pastinake.

Mashed Parsnips. Pastinakenpuree.

Die Pastinakenwurzeln in dünne Scheiben schneiden, in Salzwasser weichkochen, abgiessen, ausdünsten lassen, durch ein Sieb drücken und mit einem Stück Butter und Gewürz fertig machen.

Plain Fried Parsnips. Naturell gebackene Pastinaken.

Die Wurzeln wie "Pommes frites" schneiden, in Salzwasser beinahe weichkochen, abgiessen, mit Citronensaft und Salz würzen, durch Milch und Mehl geben und in heissem Fett ausbacken.

Fried Parsnips in Batter. Pastinaken in Backteig gebacken.

Wie "Plain fried Parsnips," zuletzt mit Backteig überziehen und im Fett ausbacken.

Parsnips, Saute. Gebratene Pastinaken.

Die Wurzeln in Scheiben schneiden, abkochen, abgiessen, würzen und in Butter sautiren.

Peanuts. Erdnüsse.

Werden meistens in den hiesigen Südstaaten gepflanzt, von wo aus diese beliebteste Nussart über den hiesigen Kontinent versandt wird.

Roasted Peanuts. Geröstete Erdnüsse.

Die ungeschälten Nüsse in einem Blech, auf schwachem Feuer, unter öfterem Schütteln, rösten.

Salted Peanuts. Gesalzene Erdnüsse.

Die geschälten Nüsse auf einem flachen Blech ausbreiten und im Ofen langsam bräunen. Nach dem Abkühlen die dünne Haut abreiben, auf ein reines Blech legen und eine Weile mit einem feuchten Tuch bedecken. Mit Salz bestreuen und noch einige Minuten im Ofen trocknen.

Green Peas. Grüne Erbsen.

Die Qualität der hiesigen Büchsenerbsen ist durchschnittlich vorzüglich. Die Zubereitung ist wie in Europa auch; jedoch im Allgemeinen werden sie blos in Wasser heissgemacht, abgegossen, und mit etwas Butter und Salz fertig gemacht. Frische, rohe Erbsen werden wie üblich, in Salzwasser rasch weichgesotten.

Green Peppers. Grüne Pfefferschoten.

Die unreifen (grünen) Pfefferschoten werden hier zu allen möglichen Gerichten verwendet, u. a. zu Vorspeisen, Suppen, Garnituren für Fische und Fleischgerichte und **"Chafing Dishes."**

Stuffed Green Peppers. Gefüllte grüne Pfefferschoten.

Die Schoten einige Sekunden in heisses Fett tauchen und die Haut mit einem Tuch abreiben. Den Stiel mit dem untersten Teil abschneiden, das Kerngehäuse herausnehmen und mit Duxelles füllen. Mit der Oeffnung nach unten in eine flache Kasserole setzen und für 15 Minuten backen. Zum Füllen lässt sich auch irgend eine passende Fleischfüllsel verwenden, ebenso gekochter Reis etc.

Pumpkin (cucurbita pepo). Rotgelber Kürbiss.

Wird vom Koch nur für "Pumpkin Pie" benützt.

Rice for Curry Dishes. Reis für Karri-Gerichte.

Beste Qualität Reis waschen, blanchiren, mit kochendem Wasser aufsetzen und kaum weich werden lassen, mit viel kaltem Wasser abkühlen und abtropfen lassen. Zum Gebrauch, eine flache Kasserole mit einer Serviette auslegen, den Reis hineingeben und im Wasserbad heiss machen.

Rutabaga. Gelbe Bodenrübe.

Diese nahrhafte, schwedische Dickrübe wird meistens, mit einem Drittel Kartoffeln gemischt, als "Mashed Rutabagas" servirt.

Squash. Turban- oder Speise-Kürbiss.

Der Ausdruck "Squash" kommt jedenfalss vom Altfranzösischen "esquachiere." Etwas weiches zu zerdrücken heisst in englisch "to squash." Für "Kürbispuree," wird der Squash geschält, in Stücke geschnitten, das Innere entfernt und in Salzwasser, oder im Dampfapparat, abgekocht. Durch ein Sieb drücken und mit einem Stück Butter fertig machen.

Baked Squash. Gebackener Turban-Kürbiss.

Den geschälten Kürbiss in halbhandgrosse Stücke schneiden, mit Staubzucker leicht bestreuen und im Ofen weichbacken.

Tomato. **Tomate.**

Tomaten kommen wohl nirgends so viel, für alle möglichen Gerichte, zur Verwendung, wie in ihrer Heimat, Amerika. Die konservirten Tomaten sind hier nicht pureeartig eingemacht wie es üblich ist in Europa. Sondern nur einfach geschält und mit dem ganzen Saft in Büchsen eingemacht. Die auf diese Art konservirten Tomaten sind für den Koch viel praktischer.

Broiled Tomatoes. **Grillirte Tomaten.**

Harte, rote Tomaten in dicke Scheiben schneiden, salzen, weisse Brotbrösel an beiden Seiten andrücken, mit Oel betreufeln, zwischen einen Drahroast legen und grilliren.

Fried Tomatoes. **Gebackene Tomaten.**

Nciht ganz reife, harte Tomaten in dicke Scheiben schneiden, würzen, in Mehl umdrehen, in Backteig tauchen und in heissem Fett ausbacken.

Stewed Tomatoes. **Tomaten-Gemüse.**

Rote Tomaten einige Sekunden in kochendes Wasser tauchen, schälen, in sechs bis acht Stücke zerschneiden, würzen und weichkochen. Zuletzt mit einem Stück Butter fertig machen.

Stuffed backed Tomatoes. **Gefüllte gebackene Tomaten.**

Das obere Viertel abschneiden, etwas aushöhlen, mit Duxelles füllen und im Ofen backen.

Turnips. **Rüben.**

Mit dem Namen "Turnips" werden verschiedene Rübensorten bezeichnet, jedoch sind damit meistens Weissrüben, "White Turnips," gemeint.

Stewed Turnips in Cream. **Weissrüben in Rahmsauce.**

Die Rüben wie üblich schneiden, in Salzwasser abkochen, in Rahmsauce noch etwas nachziehen lassen und mit einem Stückchen Butter fertigmachen.

Watermelon. **Wassermelone.**

Wassermelonen werden hier in vorzüglicher Qualität und in grossen Mengen gezüchtet. Sie werden auch fast von Jedermann gerne genossen. Es giebt Amerikaner, welche, an besonders heissen Sommertagen, sich mit einer Mahlzeit von geeister Wassermelone begnügen, wodurch der Koch allerdings nicht in Anspruch genommen wird. Jedoch verdienen die hiesigen Melonen, wie so manche andere amerikanischen Nahrungsmittel, in Europa mehr Beachtung.

Potatoes — Kartoffeln.

Potato. **Kartoffel.**

Diese Bezeichnung kommt com italienischen und spanischen Wort "Patata." Die Kartoffel ist unzweifelhaft das wichtigste Gemüse, welches Amerika zur Heimat hat.

Baked Potatoes. **Gebackene Kartoffeln.**

Rohe, ungeschälte Kartoffeln im Ofen backen. Zur Verwendung dafür kommen blos grosse, mehlige Sorten.

Special Baked Potatoes. **— Spezial.**

Das obere Drittel der frischgebackenen Kartoffel abheben und die Kartoffel aushöhlen. Das Ausgebohrte mit Butter, Schnittlauch, Paprika und Salz, glatt verarbeiten, wieder einfüllen und gratiniren.

II.. Special Baked Potatoes.

Die Kartoffeln, wie im vorhergehenden Rezept, zu bereiten, jedoch ohne Schnittlauch, statt dessen sautirte, feingehackte, rote und grüne Pfefferschoten und Zwiebeln beifügen.

Creole Potatoes. **Kreolen-Kartoffeln.**

Rohe Kartoffeln wie für "Anna Kartoffeln" schneiden, leicht blanchiren, abgiessen und mit "Creole Sauce" weichdämpfen.

German Fried Potatoes. — nach deutscher Art gebacken.
Gekochte, kleine Kartoffeln, in dicke Scheiben schneiden und in Butter braun machen.

Mashed Potatoes. Kartoffelpuree.
Das Kartoffelpuree mit sehr wenig Milch fertig machen.

Browned, Mashed Potatoes. Gebräunter Kartoffelbrei.
Das angerichtete Kartoffelpuree mit weissen Brösel bestreuen, mit etwas Butter beträufeln und gratiniren.

Hashed Potatoes in Cream. Gebratene Kartoffeln in Creamsauce.
Gekochte, gehackte Kartoffeln mit süssem Rahm kochen, so dass sie legirt sind.

Hashed Potatoes O'Brien, in Cream. — O'Brien.
Rote, kleinwürfelig geschnittene Pfefferschoten unter "Hashed Potatoes in Cream" mischen.

Hashed Potatoes in Cream, au gratin. — überkrustet.
Die "Hashed Potatoes in Cream" mit Parmesan-Käse bestreuen und gratiniren.

Delmonico Potatoes.
"Hashed Potatoes in Cream au gratin" ohne Käse, blos mit Brösel bestreut, gratiniren.

Hashed Browned Potatoes. Gehackte, gebräunte Kartoffeln.
Gekochte, feingehackte Kartoffeln sautiren, braun werden lassen und omelettenförmig auf die Platte stürzen.

O'Brien Hashed Browned Potatoes. — O'Brien.
Rote, in kleine Würfel geschnittene, Pfefferschoten unter "Hashed Browned Potatoes" mischen.

Creamed Potatoes and Corn. Rahmkartoffeln und Mais.
Gekochte, gehackte Kartoffeln und das gleiche Quantum Maiskörner, mit süssem Rahm seimig kochen.

Fried Potatoes and Corn. Gebackte Bratkartoffeln mit Mais.

Das gleiche Verfahren wie "Creamed Potatoes and Corn," jedoch ohne Rahm, statt dessen mit Butter in der Pfanne sautiren.

Stewed in Cream Potatoes. Gekochte Kartoffelscheiben in Rahmsauce.

Gekochte, kalte Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit süssem Rahm seimig kochen.

French fried Potatoes. Französisch gebackene Kartoffeln.

Sind "Pommes frites."

Special French Fried Potatoes. — Spezial.

Sind ungefähr halb so dick wie gewöhnliche "Pommes frites."

Saratoga Chips. Gebackene Kartoffelblätter.

Rohe Kartoffeln in sehr dünne Scheiben schneiden, einige Stunden in kaltes Wasser legen und in sehr heissem Fett knusperig backen.

Cottage Fried Potatoes. Kartoffeln nach Landhaus-Art.

Länglich runde, rohe Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, in heissem Fett blanchiren, in schwarzer Pfanne flach ausbreiten und im Ofen weichbacken. Beim Anrichten stürzen.

Cottage Fried Potatoes and Corn. Landhauskartoffeln mit Mais.

Das gleiche Verfahren wie im vorhergehenden Rezept; ausserdem Maiskörner zwischen die Kartoffelscheiben streuen.

Uncle Joe Potatoes. Onkel Joseph-Kartoffeln.

Eine grüne Pfefferschote, eine Zwiebel und etwas Speck fein schneiden und anrösten. Süsse Maiskörner und ebensoviel gehackte, gekochte Kartoffeln dazugeben, sautiren, bräunen und wie ein Omelette anrichten.

Sweet Potato. **Süsskartoffel.**

Ihre Heimat soll die malayische Inselgruppe sein; wird hauptsächlich in China, aber auch in Nord- und Südamerika angebaut. Es giebt gelbe, weisse und rote Sorten. Die gekochte Süsskartoffel ähnelt im Geschmack der Kastanie. Salz wird bei Süsskartoffelgerichten nur spärlich verwendet. Die Mehrzahl der gewöhnlichen Kartoffelgerichte können auch von Süsskartoffeln zubereitet werden.

Baked Sweet Potatoes. **Gebackene Süsskartoffeln.**

An beiden Enden ein wenig abschneiden und im Ofen backen.

Broiled Sweet Potatoes. **— Grillirt.**

Die gekochten Kartoffeln in halbcentimeter dicke Scheiben schneiden, ölen und grilliren.

Candied Sweet Potatoes. **— Kandiert.**

Gekochte, kleine Süsskartoffeln oval turniren und in der Friture bräunen. Gut abtropfen lassen, mit Sirup eine Weile einkochen und mit dem eingekochten Sirup anrichten.

Candied Yams. **Kandierte Süsskartoffeln.**

Yams ist die Bezeichnung für eine Sorte Süsskartoffeln, die nur in den Südstaaten gedeihen. Die Zubereitung ist wie für "Candied Sweet Potatoes."

Sweet Potatoes, Southern Style. **—nach südländischer Art.**

Kochen, in dicke Scheiben schneiden und in der Friture bräunen. Mit braunem Sirup eine Weile kochen, in Gratinschüssel anrichten, leicht mit Staubzucker bestreuen und gratiniren.

Sweet Potatoes, flambée. **— Gesengt.**

Sind wie "Sweet Potatoes Southern Style," zum Schluss mit starkem Rum begiessen, anzünden und brennend auftragen.

French Fried Sweet Potatoes. Französisch gebackene Süsskartoffeln.

Das gleiche Verfahren wie bei "Pommes frites."

Soufflées Sweet Potatoes. Aufgeblähte Süsskartoffeln.

Die rohen, geschälten Kartoffeln in halbcentimeter dicke Scheiben schneiden, in der Friture langsam weich backen, herausnehmen und in rauchend heisses Fett tauchen.

Dadurch, dass die Süsskartoffel weniger wasserhaltig ist als die gewöhnliche Kartoffel, ist ein Missgelingen beim souffliren fast ausgeschlossen.

Rissolées Sweet Potatoes, with Chestnuts. Gebackene Süsskartoffeln mit Kastanien.

Dieselbe Zubereitung wie für "Candied Sweet Potatoes," ausserdem im Fett gebackene Kastanien, schälen, mit den Kartoffeln in Sirup kochen und zusammen anrichten.

O'Brien S. P.
O'Brien S. P., au gratin.
O'Brien Hashed, Browned S. P.
Au gratin S. P.
Stewed in Cream S. P.
Mashed S. P.

Die sechs letzten Süsskartoffelgerichte werden auf die gleiche Art zubereitet wie die gleichlautenden Gerichte der gewöhnlichen Kartoffeln.

Golden West Sweet Potatoes.

Die Kartoffeln zubereiten wie für "Southern Style," ausserdem beim Anrichten abwechselnd mit, in Butter, gebratenen Apfelringen kranzförmig dressiren, in dem zurückgebliebenen Sirup Nusskerne aufkochen und über das Ganze geben.

Chafing Dishes — Gerichte im Spirituskocher.

Chicken a la King. **Huhn nach Königs-Art.**

4 grosse, frische Champignons in Scheiben schneiden und mit 2 in Julienne geschnittenen, grünen Pfefferschoten leicht sautiren. 2 conservirte rote Pfefferschoten, ebenfalls in Julienne geschnitten, und eine, in dicke Scheiben geschnittene, gekochte Hühnerbrust dazugeben. ½ Liter süsser, dicker Rahm beifügen, mit Salz und Cayenne würzen und einige Minuten kochen lassen. Kurz vor dem Anrichten mit Eigelb legiren und mit Sherry abschmecken. Toast mitgeben.

Chicken in Cream. **— in Rahmsauce.**

Gekochte Hühnerbrust in dicke Scheiben schneiden, würzen, mit süssem Rahm aufkochen und mit Rahmsauce binden. Toast mitgeben.

Sweetbreads a la King. **Kalbsmilcher nach Königs-Art.**

Die blanchirten Brischen in dicke Scheiben schneiden, mit süssem Rahm garkochen und weiter, genau wie für "Chicken a la King" verfahren.

Sweetbreads in Cream. **— in Rahmsauce.**

Gleiche Zubereitung wie "Chicken in Cream."

Lobster a la Newburg. **Hummer nach Newburger Art.**

Den gekochten, ausgelösten Hummerschwanz in 1 Centimeter dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Paprika würzen und in klarer Butter anschwitzen. Mit süssem Rahm ablöschen, aufkochen, mit Eigelb binden und mit Sherry und Cayenne abschmecken. Toast mitgeben.

Lobster Parisienne. **— nach Pariserinnen Art.**

Gekochten Hummerschwanz in Scheiben schneiden, würzen und mit feiner Gemüse-Brunoise dämpfen. Mit Weisswein ablöschen, etwas weisse Sauce dazugeben, aufkochen und mit einem Stückchen Butter legiren.

Lobster Creole. **Hummer Kreole.**
Gekochtes Hummerfleisch in grosse Würfel schneiden und mit den Ingredienzen einer Creole-Sauce dämpfen. Reis an der Seite mitgeben.

Lobster Bonnefoy. **Hummer-Bonnefoy.**
Rohes Hummerfleisch in Würfel mit Schalotten und Champions dämpfen. Mit Weisswein, Tomatensauce und Demiglace binden. Zuletzt feingeschnittener Schnittlauch; Estragonblätter und ein Stückchen Butter untermischen.

Lobster Buena Vista. **Hummer Buena Vista.**
Zubereiten wie "Lobster Bonnefoy," ausserdem geviertelte Artischockenböden als Garnitur beifügen. Die Weichteile des Hummers durch ein Sieb streichen, mit etwas Butter mischen und zuletzt mit gehackter Petersilie dazugeben. Mit Zitronensaft abschmecken.

Lobster and Shrimps Vernon. **Hummer und Garneelen Vernon.**
Hummerfleisch und Garneelen mit Champignons dämpfen und wie für "Lobster a la Newburg" fertig machen. Nach dem Anrichten mit Pimentos, Trüffelscheiben und hartgekochtem Ei garniren.

Eastern Triple Alliance.
Hummerfleisch, Garneelen, Austern, Clams und Krabbenfleisch wie "Newburg" fertig machen. Nach dem Anrichten mit Champignonköpfen und gebackenen Froschschenkeln garniren.

Crab Meat a la Newburg. **Krabbenfleisch Newburg.**
Die Krabbenflocken auf die gleiche Art zubereiten wie "Lobster a la Newburg." Anstelle von Paprika wird Cayenne benützt.

Crab Meat Maryland. **Krabbenfleisch Maryland.**
Die gleiche Zubereitungsart wie "Newburg;" anstelle von Sherry wird Brandy verwendet.

Crab Meat Dewey. **Krabbenfleisch Dewey.**

Zubereiten wie "Newburg," ausserdem eine Garnitur von rohen Austerkrabben und ciselirten Champignons mitkochen.

Crab Meat Creole. **Krabbenfleisch Kreole.**

Die Krabbenflocken mit "Creole Sauce' 'aufkochen.

Crab Meat Congress. **Krabbenfleisch Congress.**

Wie "Crab Meat Newburg," ausserdem eine Garnitur von grünen Pfefferschoten und Champignons, in Julienne geschnitten, beifügen. Beim Anrichten mit Trüffeln bestreuen.

Crab Meat in Cream. **Krabbenfleisch in Rahmsauce.**

Die Krabbenflocken mit einer guten Rahmsauce binden und mit einem Stückchen Butter fertig machen.

Crab Meat Meuniere. **— nach Müllerin-Art.**

Das Krabbenfleisch mit Butter sautiren und nach dem Anrichten etwas gebräunte Butter darübergeben.

Finnan Haddie Delmonico. **Geräucherter Schellfisch Delmonico.**

Den geräucherten Schellfisch abkochen und von Haut und Gräten befreien. Die Fischstücke mit guter, jedoch schwach gesalzener Rahmsauce binden und, wenn angerichtet, mit harten Eiervierteln, Garneelen und Trüffelscheiben garniren.

Finnan Haddie in Cream. **Geräucherter Schellfisch in Rahmsauce.**

Die gleiche Zubereitungsart wie "Crab Meat in Cream."

Finnan Haddie Gastronome. **Geräucherter Schellfisch Gastronome.**

Dem "Finnan Haddie in Cream" ciselirte frische Champignons beifügen und mitkochen.

Frog Legs Astoria. **Froschkeulen Astoria.**

Die tranchirten und ausgebeinten Froschschenkel mit feingehackten Schalotten dämpfen und Champignons in Julienne beifügen. Mit süssem Rahm auffüllen, würzen, mit Eigelb legiren und mit Sherry abschmecken. Wenn angerichtet, mit Trüffelscheiben bestreuen.

Frog Legs Marienatta. **Froschkeulen Marienatta.**

Die Fröschschenkel mit Schalotten dämpfen und mit Weisswein ablöschen. Ciselirte Champignons und etwas kräftige Brühe dazugeben und mit Mehlbutter verdicken. Würzen, feingeschnittenen Schittlauch dazugeben und mit Citronensaft abschmecken. Nudeln an der Seite mitgeben.

Shad Roe Newburg. **Alse-Rogen Newburg.**

Den Alse-Rogen leicht dämpfen, in grosse Stücke schneiden und wie "Lobster Newburg" fertig machen.

Shad Roe Dewey. **Alse-Rogen Dewey.**

Wie "Shad Roe Newburg," mit Einlage von Austerkrabben und Champignons.

Shrimps Creole. **Garneelen Kreole.**

Die geschälten Garneelen mit Creole Sauce fertigmachen. Reis mitgeben.

Shrimps a l'Indienne. **Garneelen nach indischer Art.**

Die Garneelen mit Curry Sauce binden und in Reisbordüre anrichten.

Shrimps Jambalaya. **Garneelen Jambalaya.**

2 feingehackte Zwiebeln sautiren, 6 geschälte und ciselirte Tomaten, 3 Pimentos, eine zerriebene Knoblauchzehe und ¼ Pfund Reis, dazugeben, mit Fleischbrühe auffüllen und 20 Minuten kochen. Ein Liter Garneelen dazugeben, mit Tabasco Sauce scharf abschmecken und beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Crab Jambalaya. Krabben Jambalaya.

Das Krabbenfleisch ebenso zubereiten wie "Shrimps Jambalaya." Im Falle Soft Shell Crabs (weichschalige Krabben) verwendet werden, müssen Diese zuerst zerschnitten und sautirt werden.

Galamaffia.

Feingehackte Schalotten, Champignons, Fröschschenkel, Austerkrabben, Scallops (Kamm-Muscheln) und Austern, in Butter dämpfen und mit Cayenne und Citronensaft abschmecken.

Scallops Newburg. Jakobsmuscheln Newburg.

Die Muscheln mit Butter dämpfen, in Rahm weichkochen, mit Cayenne würzen, mit Eigelb legiren und mit Sherry abschmecken.

Scallops Creole. Jakobsmuscheln Kreole.

Die Scallops mit Creole Sauce weichkochen und Reis an der Seite mitgeben.

Scallops in Curry Sauce. Jakobsmuscheln in Kari-Sauce.

Die Scallops mit Butter und etwas Currypulver weichdämpfen und mit Curry-Sauce legiren.

Scallops Poulette. Jakobsmuscheln Poulette.

Feingehackte Schalotten sautiren, die Scallops dazugeben und mit ciselirten Champignons weichdämpfen. Mit etwas Weisswein ablöschen, mit weisser Sauce binden, gut würzen und zuletzt mit einem Eigelb und Schnittlauch fertig machen.

Soft Shell Clams Newburg. Weichschalige Krabben Newburg.

Die weichschaligen ausgelösten Clams wie "Scallops Newburg" zubereiten.

Soft Shell Crabs Creole. Weichschalige Krabben Kreole.

Die oberen Schalen von den weichschaligen Krabben abnehmen, die Krabben zerschneiden, sautiren und mit Creole Sauce fertig machen.

Terrapin Maryland.

Die lebenden Tiere in kochendem Wasser kurze Zeit brühen, häuten und abkühlen lassen. Die Zehen abschneiden, den Körper auseinander nehmen, von der Galle und Unrat befreien, etwaige Eier auf die Seite legen und die ganzen brauchbaren Teile mit hellem, kräftigen Fond kurz einkochen. Leicht würzen, mit Sherry abschmecken und bis zum Gebrauch in mit Fett luftdicht verschlossenen Gläsern aufbewahren. Für Terrapin Maryland wird die so präparirte Schildkröte nun mit Rahm aufgekocht, mit je halb Eigelb und Terrapinbutter legirt und mit Sherry abgeschmeckt.

Terrapin Butter für Terrapin Maryland.

8 hartgesottene Eigelb mit ¼ Pfund Butter im Mörser verarbeiten, nach und nach 8 rohe Eigelb und noch ¼ Pfund Butter dazustossen.

Terrapin Baltimore.

Die präparirte Terrapin mit kräftigem, braunem Fond und Brandy fertig machen.

Terrapin Cardinal.

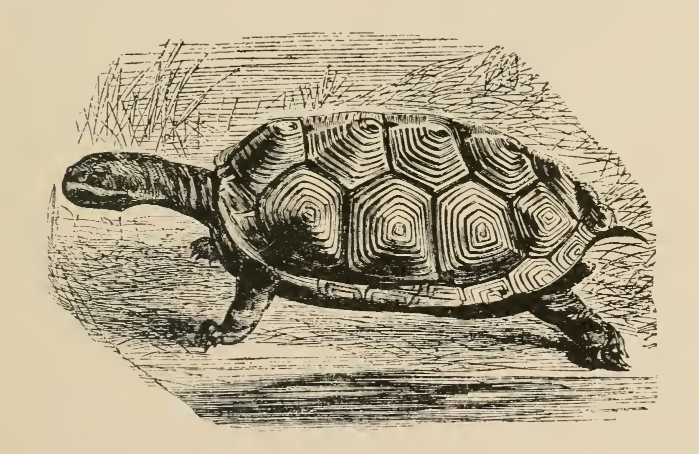
Wie "Terrapin Maryland," zum Legiren Hummerbutter verwenden.

Terrapin Jockey Club.

Wie "Terrapin Baltimore," mit einer Garnitur von Champignons, Oliven und Trüffeln.

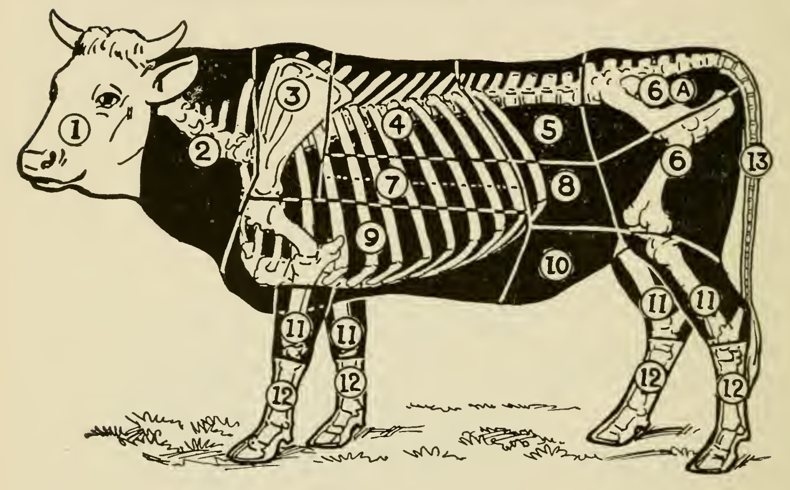
Terrapin a l'Indienne.

Mit Curry Sauce legiren und Reis an der Seite mitgeben.



Diamond Back Terrapin.
Durchschnittsgewicht: 700 Gramm.

Skizze und Benennung der Fleischstücke.



Beef. **Vom Ochsen.**

1. Head — Kopf. 2. Neck — Hals. 3. Shoulder — Schulter. 4. Ribs of Beef (Roast Beef) — Rindsrippenstück. 5. Sirloin of Beef — Rindnierenstück. — 6 Round — Keule. 6a. Sirloinbutt — Rumpfstück. 7. Short Ribs — Kurze Rippen. 8. Flank Steak — Seitenstück. — 9. Brisket of Beef (Corned Beef) — Rinderbrust (Pökelfleisch). — 10. Navel piece — Nabelstück. 11. Shank — Bein. 12. Feet — Füsse.

Beef — Ochsenfleisch.

Roast Ribs of Beef. **Gebratenes Rindsrippenstück.**

Meistens kurzweg "Roast Beef" geheissen. Das dicke Rippenstück, welches die sieben grössten Rippen enthält, wird, unausgebeint, dazu verwendet. Ein ungefähr 30 Pfund schweres Stück braucht in normal heissem Bratofen ungefähr 2½ bis 3 Stunden.

Roast Sirloin of Beef. Gebratenes Rindernierenstück (Rinderschoss).

Wird selten an einem Stück gebraten, wird im Gebrauchsfalle jedoch vor dem Braten ausgebeint.

Sirloin Steak. Grosses Lendenstück, Contrefilet.

Dieses Steak wird hier bis 15 Centimeter dick geschnitten. Dazu wird das Nierenstück verwendet, d. h. der Teil zwischen der ersten Rippe und dem Kreuzbein.

Anmerkung: Der Amerikaner bestimmt gewöhnlich ganz genau, wie er das Steak im gebratenen Zustande wünscht: medium ist "halbdurch," medium rare ist "halbblutig," rare ist "blutig," well done ist "durchgebraten," und medium well ist "rosa gebraten."

Club Steak. Klub-Stück.

Ist ein sehr dickes Steak, welches von der Partie zwischen der ersten oder zweiten Rippe und dem Lendenwirbel geschnitten sein soll. In Europa kommt dieser Teil des Rückenstückes gewöhnlich als "Roastbraten" zur Verwendung.

Porterhouse Steak.

Ist je nachdem eine mehr oder weniger dicke Querschnitte des, mit der Lende einbegriffenen Rückenstückes (Aloyau). Wird mit dem Knochen und dem Fett gebraten.

Tenderloin Steak. Lendenstück.

"Tender," zart. Ein Filetsteak.

Stewed Beef Steaks. Gedämpfte Roastbraten.

Die Steaks auf beiden Seiten scharf anbraten und mit einer Garnitur von Wurzelgemüsen, oder Champignons, oder auch grünen und roten Pfefferschoten weichdünsten.

Beefsteak with smothered Onions. — mit geschmorten Zwiebeln.

Zwiebeln ciseliren, in Butter weichdämpfen ohne Farbe zu nehmen, mit guter brauner Sauce ablöschen, über das gebratene Steak geben und etwas Petersilie darauf streuen.

Beef Round Steak. Hinterschlegel-Stück.

Das Mittelschwanzstück in zweifingerdicke Scheiben schneiden und je nachdem, ganz oder zerteilt, gebraten.

Salisbury Steak.

Ein länglich formirtes, gebratenes Hamburger Steak auf eine Unterlage von Rahmsauce anrichten und sautirte Zwiebeln, feingeschnitten, obendraufgeben.

Hamburg Steak. Hamburger Stück.

Ist ähnlich wie das "deutsche Beefsteak." Auf zwei Pfund mageres Ochsenfleisch, ein Viertelpfund Schweinefleisch und ein Viertelpfund eingeweichtes und ausgedrücktes Weissbrot, ein Ei, Salz und Pfeffer und ganz wenig sehr feingehackte Zwiebeln. Das Fleisch nicht zu fein hacken und alles gut zusammen verarbeiten. Diese Masse reicht für sechs Steaks von Durchschnittsgrösse. Beim Anrichten werden meistens gebratene Zwiebeln darauf gegeben.

Stanley Steak.

Ein länglich formirtes, gebratenes Hamburger Steak auf eine Unterlage von Meerettich-Sauce anrichten und einen Streifen demi glace Sauce aussen herum geben. Und eine halbirte und in Butter gebratene Banane kreuzweise auf das Steak legen. Anstelle des "Hamburger Steaks" kann auch ein "Sirloin" oder "Filetsteak" verwendet werden.

Steak and Kidney Pie. Beefsteak und Nieren-Pastete.

Zwei Teile Rindfleisch und ein Teil Nieren in Würfel schneiden und mit feingehackten Zwiebeln und Gewürz kurz weichschmoren. In eine geeignete Schüssel füllen, die verdickte Brühe dazugeben, mit einer dicken Teigkruste be-

decken und im Ofen backen. Manche verwenden auch noch Austern zur Füllung für diesen Pie.

London Mixed Grill.

Man grillirt ein kleines Beefsteak, ein Lamm-Kotelett, eine Scheibe Räucherspeck, ein Champignon-Kopf und eine dicke Tomatenscheibe und richtet alles zusammen auf einer Platte an.

Stew.

Das Wort "Stew" ist der Sammelname für alle möglichen Gerichte. Ein "Oyster Stew" z. B. hat durchaus keine Aehnlichkeit mit einem "Lamb Stew" (Lamm-Ragout). Der Ausdruck "Stew" stammt vielleicht vom skandinavischen "Stufva," oder vom altfranzösischen "etuve," ab. Es soll etwas in kurzer Brühe gekocht andeuten. Dazu gehört auch "Stewed Fruit," frischgekochte Frucht.

Beef Stew. **Rindfleisch-Ragout.**

Ist ein Rindfleisch-Ragout, mit oder ohne Kartoffeln und Wurzelgemüsen.

Ragout a la Deutsch.

Dünne Scheiben Ochsenlende und Hammelnieren ansautiren, ebenso feingeschnittene Zwiebeln und grüne Pfefferschoten. Alles zusammen geben, mit brauner Sauce binden und zuletzt kleine, dicke Scheiben von gehackten Kartoffeln in Fett ausbacken und beigeben. Mit Sherry abschmecken und beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Stewed Tripe. **Gedämpfte Kaldaunen.**

Eine grosse Zwiebel feinschneiden und dämpfen, zwei Pfund gekochte Kaldaunen in mittelgrosse Vierecke geschnitten, sechs geschälte und zerschnittene Tomaten und etwas Kuttelfleck-Brühe, dazugeben. Mit Salz und Paprika würzen, eine Weile dämpfen und zuletzt mit Mehlbutter verdicken. Beim Anrichten mit geriebenem Parmesankäse bestreuen.

Stewed Tripe, Creole Style. — nach Kreolen-Art.

Eine Zwiebel und je drei grüne und rote Pfefferschoten ciseliren und leicht sautiren. Etwas zerdrückten Knoblauch, sechs geschälte und geviertelte Tomaten und drei Pfund in Streifen geschnittene Kuttelfleck dazugeben. Gut würzen, etwas einkochen und mit gekochtem Reis an der Seite, anrichten.

Stewed Tripe and Oysters. — mit Austern.

Zwei Dutzend grosse Austern im eigenen Fond leicht blanchiren. Zwei Pfund Kaldaunen in Vierecke schneiden und eine Weile mit Milch kochen, die Austernbrühe dazugeben, mit Mehlbutter verdicken, abschmecken, die Austern beifügen, nicht mehr kochen lassen und zuletzt mit Eigelb abziehen.

Stewed Tripe and Celery. — mit Sellerie.

Das gleiche Verfahren wie vorher, nur verwendet man Stangensellerie, statt Austern.

Stewed Tripe with Clams. — mit Venusmuscheln.

Ein Pfund Kaldaunen in Julienne schneiden und mit feingehackten Schalotten dämpfen. 20 grosse Clams dazugeben, mit Weisswein ablöschen, ½ Liter süssen Rahm dazugiessen, aufkochen, würzen und mit Mehlbutter verdicken.

Holland House Tripe.

Runde Scheiben Kaldaunen in Mehl umwenden, sautiren und mit guter weisser Schnittlauch-Sauce übergiessen.

Broiled Tripe. Grillirte Kaldaunen.

Die gut weichgekochten Kutteln in runde Scheiben, von der Grösse der inneren Handfläche, schneiden. Mit Oel bestreichen, leicht salzen, in frischer Brotkrumme umdrehen und auf beiden Seiten hellbraun grilliren. Beim Anrichten mit Haushofmeister-Butter betreufeln und mit Citrone garniren.

Fried Tripe. **Gebackene Kutteln.**

Die Kutteln schneiden wie vorher, in Ei und Brot paniren und im Fett ausbacken. Anstelle des Panirens, kann man sie auch in Backteig tauchen und im Fett backen.

Roast Beef Hash. **Rindsbraten-Haschee.**

Gleiche Teile kaltes Roastbeef und gekochte erkaltete Kartoffeln in ganz kleine Würfel schneiden, etwas feingehackte, sautirte Zwiebeln dazugeben, mit Fleischbrühe befeuchten und eine Weile dämpfen. In eine schwarze Pfanne geben, auf einer Seite bräunen und omelettenförmig anrichten.

— with Green Peppers. **—mit grünen Pfefferschoten.**

Das gleiche Verfahren wie vorher, ausserdem noch feingehackte, grüne Pfefferschoten mit den Zwiebeln sautiren.

— Southern Style. **— nach südländischer Art.**

Genau so wie vorher, ausserdem noch rote Pfefferschoten dazugeben.

Corned Beef and Cabbage. **Rindspökelfleisch mit Kraut.**

Gewöhnlich wird die Rinderbrust, "Brisket of Beef," dazu benützt. Das Fleisch in Wasser abkochen und vor dem Garwerden das in vier Teile geschnittene Weisskraut dazufügen und zusammen fertigkochen. Beim Anrichten Salzkartoffeln mitgeben.

Ausser Corned Beef, giebt man auch "Boiled Ham," gekochten Schinken, "Smoked Beef Tongue," geräucherte Ochsenzunge, "Salt Pork," gesalzenes Schweinefleisch, und "Jawl," Kinnbacken, mit gekochtem Kraut.

New England Boiled Dinner. **Neuengland Pökelfleischgericht.**

Gekochtes Pökelfleisch und gesalzener Speck, beim Anrichten mit Zwiebeln, Karotten, Weisskraut und Weissrüben, welches in der gleichen Fleischbrühe gekocht wurde, garniren. Gleichfalls mittelgrosse Salzkartoffeln beigeben und eingemachte rote Rüben.

Corned Beef Hash. Rindspökelfleisch Haschee.

Je zur Hälfte, gekochtes Pökelfleisch und gekochte Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, mit etwas Fleischbrühe seimig kochen und je nachdem, in Butter sautirte, feingehackte Zwiebeln untermischen.

— with Green Peppers. — mit grünen Pfefferschoten.

Die gleiche Zubereitung wie vorher, ausserdem noch feingeschnittene, sautirte Pfefferschoten beifügen.

— Browned. — Gebräunt.

Das fertige "Corned Beef Hash" in einer schwarzen Pfanne Pfanne braun machen und omelettenförmig anrichten.

— with poached Egg. — mit pochirtem Ei.

Wie vorher, ausserdem ein pochirtes Ei obendrauf geben.

Chipped Beef in Cream. Geschnitzeltes Rauchfleisch in Rahmsauce.

Das sehr hart geräucherte Ochsenfleisch in sehr dünne Scheibchen schneiden, blanchiren, in Butter sautiren und mit Rahmsauce legiren.

Smoked Beef with Egg Sauce. Rauchfleisch mit Eiersauce.

Das gleiche Verfahren wie bevor, ausserdem noch zuletzt mit Eigelb abziehen.

Smoked Beef with Scrambled Eggs. Rauchfleisch mit Rührei.

Zu dem Rührei, zuletzt das gleiche Quantum feingeschnittenes und sautirtes Rauchfleisch untermischen.

Frizzled Smoked Beef. Knusperiges Rauchfleisch.

Das sehr dünn geschnitzelte Rauchfleisch blanchiren und in Butter sautiren bis es knusperig wird.

Deviled Roast Beef Bone. Geteufelter Roastbeefknochen.

Das "Roast Beef" wird hier aufrecht stehend tranchirt, dabei wird ein Knochen nach dem anderen glatt abgeschnitten und dadurch bleibt noch etwas Fleisch am Knochen haften. Diese Rippenknochen, mit einer Mischung von englischem Senf, Worcestersauce und einigen Tropfen Tobasco Sauce, bestreichen. In Brösel umwenden, mit Oel betreufeln und langsam grilliren.

Broiled Marrow on Toast. Grillirtes Ochsenmark auf Röstbrot.

Dicke Markscheiben würzen, mit Brösel bestreuen, zwischen einen Drahtrost legen und rasch grilliren. Auf Toast anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Broiled Marrow Bone. Grillirte Markknochen.

Das Mark aus den, der Länge nach entzwei gesägten Knochen ausnehmen, sorgfältig blanchiren und wieder in die Knochen zurückfüllen. Würzen, mit Brösel bestreuen und unter dem Salamander grilliren.

Broiled, deviled Marrow Bone. — Geteufelt.

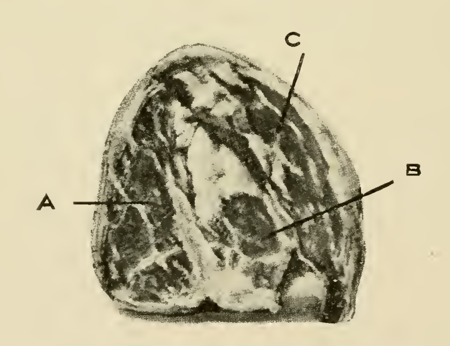
Wie vorher behandeln, jedoch vor dem Grilliren mit einer Mischung von englischem Senf, Worcestersauce und Tobasco Sauce bestreichen.

Braised Short Ribs of Beef with browned Potatoes. Geschmorte kurze Ochsenrippen mit gebräunten Kartoffeln.

Dafür verwendet man das Ende der langen Rippen, welche ungefähr 6 Centimeter hoch abgesägt werden. Portionsweise durchschneiden, kreuzweise binden, würzen, anbraten und weich schmoren. Ganze, rohe geschälte Kartoffeln im Ofen weichbacken und beilegen. Anstelle der Kartoffeln kann auch eine Gemüsegarnitur oder Spaghetti, Makaroni u. s. w. mitgegeben werden.

Planked Sirloin Steak. Contrefilet — Steak auf der Planke.

Eine 2 Centimeter dicke, der Grösse des Steaks entsprechende, Hartholzplanke mit einer Kartoffelmasse-Bordüre bespritzen, ebenso einige Einfassungen inwendig spritzen, so dass Platz genug bleibt um das Steak in die Mitte zu legen. Die Kartoffelbordüren nun gratinieren, das in der Pfanne gebratene Steak in die Mitte legen, die Felder mit gekochten frischen Gemüsen füllen und zulezt braune Sauce, mit Einlage von Champignonköpfen, über das Steak geben.

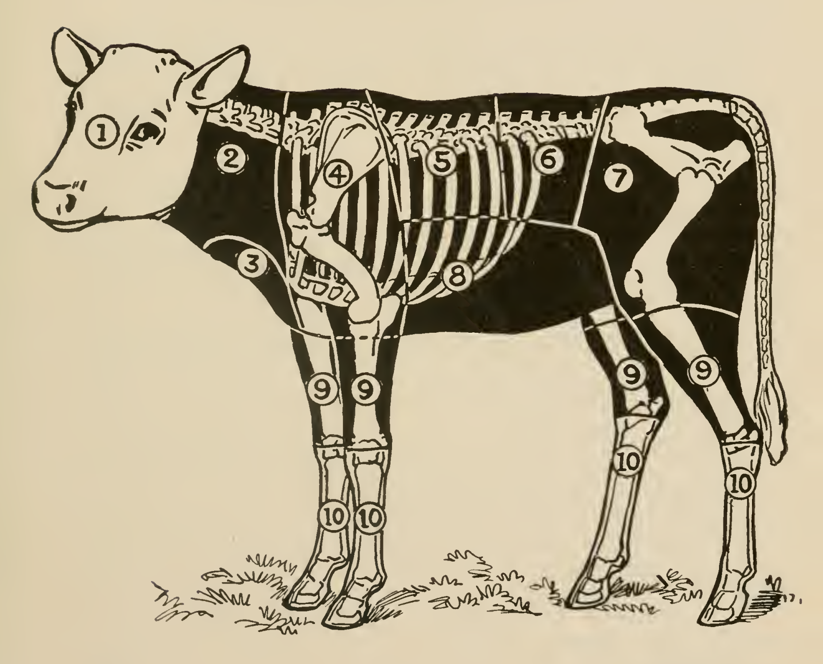


Porterhouse Steak.
A. Sirloin. B. Tenderloin. C. Flank.

Chilli con carni. Mexikanisches Pfefferfleisch.

Ein Pfund mageres Ochsenfleisch in kleine Würfel schneiden, würzen und mit einer feingehackten Zwiebel, etwas Fett, einem Viertelpfund Reis und genügend Wasser weichdämpfen. Eine Anzahl rote Chillipfeffers ausdrücken, mit Knoblauch und Thymian würzen, eine Weile dämpfen, mit Mehl verdicken und über das angerichtete Fleisch giessen.

Skizze und Benennung der Fleischstücke.



Veal. **Vom Kalb.**

1. Calfshead —Kalbskopf. 2. Neck of Veal — Hals. 3. Calfs Sweetbreads — Kalbsmilcher. 4. Shoulder of Veal — Schulter. 5. Ribs of Veal (Veal Chops) — Kalbskoteletten. 6. Loin of Veal — Nierenstück. 7. Leg of Veal (Veal Cutlets) — Kalbskeule. 8. Breast of Veal — Kalbsbrust. 9. Veal Shank — Kalbshaxe. 10. Calfs feet — Kalbsfüsse.

Veal — Kalbfleisch.

Kalbsbraten, "Roast Veal," steht in Amerika nicht in solch hohem Ansehen, wie der Koch es von Europa her gewöhnt ist. Der Grund dafür ist die fast ohne Ausnahme minderwertige Qualität Kälber, welche hier geschlachtet werden.

Calfs Head with Brain Sauce. Kalbskopf mit Hirn-Sauce.
Den unausgebeinten Kopf abkochen; mit der Brühe eine weisse Sauce bereiten und als Einlage das blanchirte und kleingeschnittene Hirn beigegeben. Beim Anrichten das Fleisch vom Kopf lösen und mit gekochtem Speck, in Scheiben geschnitten, umlegen.

Calfs Head with Parsley Sauce. — mit Petersilien-Sauce.
Das gleiche Verfahren wie vorher, anstelle des Hirns wird gehackte Petersilie verwendet.

Broiled Calfs Liver and Bacon. Grillirte Kalbsleber mit Speck.
Die gehäutete Leber in halbfingerdicke Scheiben schneiden, ölen, salzen und rasch grilliren, jedoch muss sie durchgebraten sein. Beim Anrichten mit grillirten Speckscheiben belegen und mit etwas Haushofmeister-Butter betreufeln.

Fried Calfs Liver and Onions. Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln.
Die geschnittene Leber in Mehl umwenden, braten und die sautirten Zwiebeln draufgeben.

Broiled Veal Kidneys with Bacon. Grillirte Kalbsnieren mit Speck.
Das Fett so von der Niere schneiden, dass noch eine halbfingerdicke Schicht daran bleibt. Die Niere nun spal-

ten, ölen, salzen und aufgeklappt ans Feuer geben und durchbraten. Beim Anrichten mit einigen Scheiben grillirtem Räucherspeck belegen.

Deviled, broiled Veal Kidneys and Bacon. — Geteufelt.

Das gleiche Verfahren wie vorher, ausserdem bestreicht man die Nieren, ehe sie ganz durch sind, mit einer Mischung von englischem Senf, Worcester Sauce, Tomato Catsup und einigen Tropfen Tobasco Sauce, bestreut sie mit Brotbrösel und lässt sie am Feuer fertig werden.

Curried Veal Stew with Rice. Kalbsragout mit Curry und Reis.

Das Fleisch wie üblich schneiden, salzen, ansautiren, gehackte Zwiebeln und etwas Currypulver dazugeben und eine Weile dämpfen. Etwas Mehl beifügen und mit je halb Fleischbrühe und Tomatensaft auffüllen. Weichkochen, das Fleisch herausnehmen, die Sauce mit süssem Rahm und Citronensaft vervollständigen, wenn nötig mit Cornstarch legiren und wieder über das Ragout passiren.

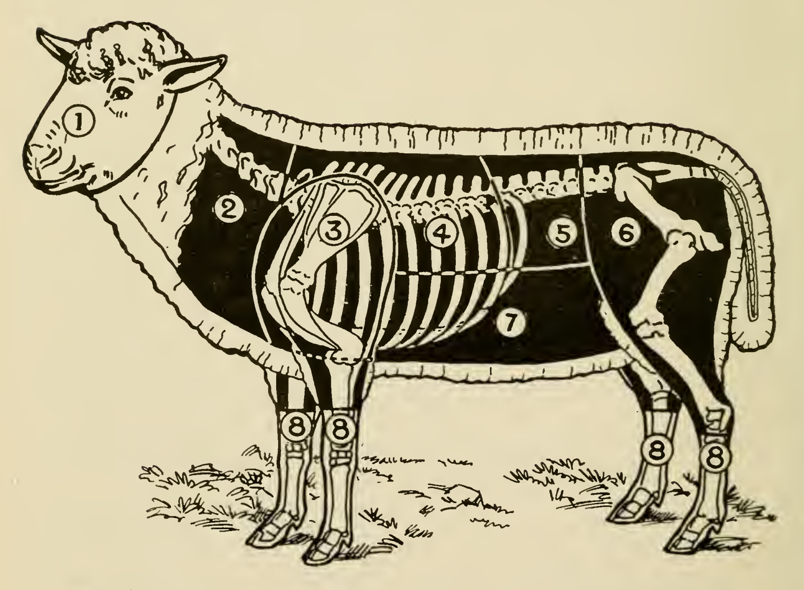
Broiled Sweetbreads. Grillirte Kalbsmilcher.

Die blanchirten Kalbsmilcher spalten, so dass sie noch an einer Seite zusammenhängen, und mit zerlassener Butter und Brösel paniren. Zwischen einen Drahtrost legen und grilliren. Auf Toast anrichen und mit Haushofmeister-Butter betreufeln.

Veal Pot Pie. Kalbs-Schüssel-Pastete.

Das Kalbfleisch wie für "Ragout" schneiden, mit dem üblichen Wurzelgemüse weichkochen und ohne Brühe in eine geeignete Schüssel füllen. Mit je halb Kalbsbrühe und süssem Rahm eine weisse Sauce machen und über das Fleisch giessen. Mit einer Teigkruste von einem Pfund Mehl, 2 Eiern, 1 Löffel Backpulver, etwas Butter und Milch, bedecken und im Ofen eine halbe Stunde backen.

Skizze und Benennung der Fleischstücke.



Mutton. **Vom Hammel.**

1. Sheeps Head — Schafskopf. 2. Neck of Mutton — Hals. 3. Shoulder of Mutton — Schulter. 4. Rack of Mutton (Mutton Chops) — Hammelskoteletten. 5. Saddle of Mutton (English Mutton Chops) — Hammelsattel. 6. Leg of Mutton — Hammelskeule. 7. Breast of Mutton — Hammelbrust.

Mutton — Hammelfleisch.

Im Gegensatz zu Kalbfleisch, ist das amerikanische Hammelfleisch von vorzüglicher Güte und wird dementsprechend auch gewürdigt, was durch den grossen Konsum desselben bewiesen ist.

Rib Mutton Chop mixed Grill. Hammelrippe mit gemischtem Grill.

Eine dicke Hammelrippe, eine Hammelniere, eine "Breakfast Sausage" (Frühstücks-Wurst), eine dicke Scheibe Süsskartoffel, ein Stückchen Rauchspeck, eine dicke Tomatenscheibe, eine grosse Zwiebelscheibe und ein Champignonkopf grilliren, zusammen anrichten und eine "pickled Walnut" beilegen.

Broiled English Mutton Chop. Grillirtes Hammelsattel-Kotelett.

Die Filetkoteletten mindestens 5 Centimeter dick schneiden, pariren und langsam grilliren. Beim Anrichten eine grillirte Hammelniere dazulegen.

Combination English Mutton Chop. Kombinirtes Hammelsattel-Kotelett.

Ein dickes Filetkotelett, eine Niere, eine Wurst und eine Scheibe Räucherspeck grilliren und zusammen anrichten.

Broiled Mutton Steak. Grillirtes Hammelsteak.

Von der Mitte der Keule eine fingerdicke Scheibe schneiden, an der Seite leicht einritzen, würzen und grilliren.

Boiled Leg of Mutton with Caper Sauce. Gekochte Hammelkeule mit Kapern-Sauce.

Den Hammelschlegel in Salzwasser abkochen, so dass er inwendig noch rosa ist. Mit der Brühe eine weisse Sauce bereiten und die Kapern zuletzt beifügen. Die Sauce um das angerichtete Fleisch herumgeben.

Mutton Hash. **Hammelfleisch-Haschee.**
Die gleiche Zubereitungsart wie für "Roast Beef Hash."

Lamb — Lammfleisch.

Das Lammfleisch.
Mit "Yearling Lamb" wird beim Einkauf ein Jahr altes Lamm bezeichnet, was dann auf der "Bill-of-fare" (Speisekarte) einfach unter dem Namen "Roast Lamb," "Lamb Stew," "Lamb Chops" u. s. w. erscheint. Mit Spring Lamb, d. h. Frühlings-Lamm, ist junges, nicht über 6 Monate altes Lamm gemeint. Und als ein Leckerbissen gilt das "Baby Lamb," d. h. Milch-Lamm, dessen Genuss nur Wenigen beschieden ist.

Broiled Lamb Chops. **Grillirte Lamm-Koteletten.**
Sind immer Rippen-Koteletten, schön parirt und ziemlich dick geschnitten. Rasch grilliren, damit sie inwendig rosa bleiben.

Broiled English Lamb Chops. **Grillirte Lammsattel-Koteletten.**
Auch "Loin Lamb Chops" bezeichnet, sind von der Filetpartie geschnitten.

Broiled Lamb Steak. **Grillirtes Lamm-Steak.**
Wird ebenso geschnitten wie ein "Mutton Steak."

Broiled Rack of Baby Lamb. **Grillirtes Milch-Lamm-Rippenstück.**
Das Rippenstück des gespaltenen Milch-Lamms auf der Hautseite leicht einritzen, salzen und langsam grilliren. Die Nieren mit der Fettschicht ebenfalls grilliren und beim Anrichten zum Fleisch geben.

Roast Rack of Spring Lamb with Mint Sauce. Gebratenes, junges Lammrippenstück.

Das Rippenstück ziemlich durchbraten und beim Anrichten Pfefferminz-Sauce mitgeben.

Irish Stew. Irisches Ragout.

Viereckig geschnittenes Lammfleisch, in Scheiben geschnittene Zwiebeln und olivenförmig dressirte Karotten, knapp mit Wasser bedecken, mit Salz und Pfeffer würzen und halbweich kochen. Klein ausgestochene Kartoffeln dazugeben, etwas Mehl einrühren und gar werden lassen. Frischgemachte "Flour Dumplings," d. h. Mehlklöse beifügen und beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Dumplings für "Irish Stew" (Mehlklösse).

Ein Pfund Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gut mischen, ein Achtelpfund Butter, ein Ei, Salz und die nötige Milch dazugeben und zu einem weichen Teig verarbeiten. Sofort fingerdick ausrollen, mit einem mittelgrossen Ausstecher ausstechen und im Dampf kochen.

Lamb Hash with fried Bananas. Lamm-Hashee mit gebackenen Bananen.

Gekochtes Lammfleisch eignet sich dafür am besten, jedoch kann auch gebratenes Lamm dafür benützt werden. Zwei Teile Fleisch und ein Teil gehackte Kartoffeln in sehr kleine Würfel schneiden und mit Rahmsauce binden. Der Länge nach halbirte Bananen in Mehl umdrehen, in Butter braun backen und über das angerichtete Haschee legen.

Broiled Lamb Kidneys with Bacon. Grillirte Lammnieren mit Räucherspeck.

Die gehäuteten Nieren dreiviertel durchspalten, ölen und salzen und entweder so zwischen einen Drahtrost legen, oder an Spiesschen stecken. Grilliren, auf Toast anrichten, mit Haushofmeister-Butter betreufeln und mit grillirtem Speck belegen.

Deviled Lamb Kidneys and Bacon. — Geteufelt.

Die Nieren zubereiten wie vorher, jedoch nur halb gar werden lassen und dann in einer Mischung von je halb Tomato Catsup und Worcester Sauce, etwas englischem Senf und einigen Tropfen Tobasco Sauce, umdrehen, mit frischer Brösel bestreuen und fertig grilliren. Die übrig gebliebene Mischung mit etwas guter brauner Sauce verlängern, heiss machen und mit einem Stückchen Butter montiren. Die Sauce an der Seite mitgeben.

Curried Lamb Stew with Rice. Lamm-Ragout mit Curry und Reis.

Die gleiche Zubereitung wie "Curried Veal Stew with Rice."

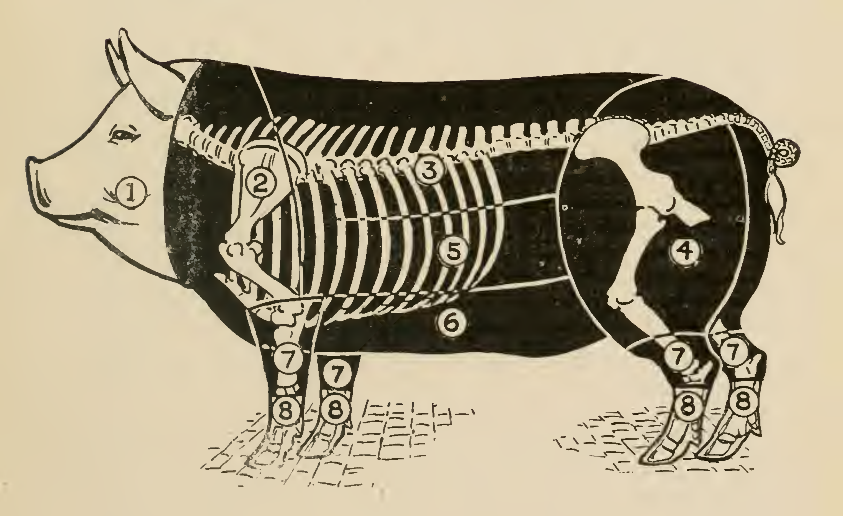
Pickled Lamb's Tongues. Sauere Lammszungen.

Die gepökelten Zungen abkochen, häuten und mit kochendem Essig, welcher mit Zwiebeln, Lorbeerblatt, Thymian, Nelken und Pfefferkörnern garnirt ist, übergiessen. Diese Zungen werden immer kalt servirt und beim Anrichten evtl. noch ein- oder zweimal durchgeschnitten.

Lamb Fries. Gebackene Lammdrüsen.

Die gut gewässerten Hoden blanchiren, spalten und häuten. Salzen, mit Ei und Brösel paniren und in der Friture backen. Beim Anrichten, Tomaten-Sauce ringsherum geben.

Skizze und Benennung der Fleischstücke.



Pork. **Vom Schwein.**

1. Pigs Head — Kopf. 2. Shoulder of Pork — Schulter. 3. Loin of Pork — Koteletten. 4. Leg of Pork (Ham) — Keule (Schinken). 5. Bacon — Räucherspeck. 6. Salt Pork — Salzspeck. 7. Pigs Knuckles (Ham Hocks) — Schweinshaxen (Schinkenknöchel). 8. Pigs feet—Schweinsfüsse.

Pork — Schweinefleisch.

Wohl nirgends wird verhältnissmässig soviel gesalzenes und geräuchertes Schweinefleisch verbraucht als wie hier. Der Amerikaner verlangt schon zum Frühstück "Bacon," d. h. Räucherspeck, und ist zu irgend einer Tageszeit willig, "Ham and Eggs," d. h. Schinken mit Eiern, zu sich zu nehmen. Die Hauptsache ist immer die: die Herstellung darf nicht zu lange dauern, was bei den angegebenen Gerichten allerdings nicht der Fall ist.

Bacon. Räucherspeck.

Mit "Bacon" wurde im Altenglischen der Schweinsrücken bezeichnet, was aus dem Wort "back," d. h. Rücken, ersichtlich ist. Die Bezeichnung stammt vom lateinischen Baco — bacco oder bocho, ab. Für den Räucherspeck werden hier jedoch, wie in Europa auch, nur die dünnen Flanken des Schweines verwendet, was vom kommerzielen Standpunkt aus auch vorteilhafter ist. Das Räuchern des Specks geschieht hier nur sehr oberflächlich und er ist deshalb in rohem Zustande nicht geniessbar. "Thin cut bacon, broiled crisp," d. h. dünn geschnittener Räucherspeck knusperig grillirt, wird ausser dem Frühstück noch zu den verschiedensten Gerichten gegeben. Hauptsächlich jedoch zu Eierspeisen.

Boston Pork and Beans. Speck und Bohnen nach Bostoner Art.

Ein Kilo kleine weisse Bohnen (Navy Beans) über Nacht in lauwarmen Wasser einweichen und mit frischem, leichtgesalztem Wasser halbweich sieden. Zwei Löffel voll Sirup (Molasses), einen halben Löffel Essig, etwas Ingwer, Salz und Pfeffer, eine Messerspitze voll englischem Senfmehl mit etwas Wasser glattrühren und zu den Bohnen geben. In einen hohen, feuerfesten, irdenen Topf mit enger Oeffnung, füllen und wenn nötig noch Wasser dazu geben, so dass es knapp über den Bohnen steht. Ein halbes Pfund Salzspeck, mit eingerizter Haut, in den Topf stecken und bei mässiger Hitze 4—6 Stunden im Ofen backen. Kurze

Zeit ehe die Bohnen fertig sind, legt man den Speck, zum Bräunen, an die Oberfläche der Bohnen.

Baked Beans and Tomatoes. **— mit Tomaten.**
Die gleiche Zubereitung wie vorher, ausserdem wird, vor dem Backen, ein halber Liter Tomatenpüree dazugegeben.

Baked Pork and Beans. **Gebackener Salzspeck und Bohnen.**
In manchen Restaurationsküchen werden die gekochten Bohnen in Roastpfannen kurze Zeit gebacken, dann in Portionsschüsseln eingefüllt, eine Scheibe gekochter Salzspeck, mit Zucker bestreut, obendrauf gegeben und gebräunt.

Roast Suckling Pig. **Gebratenes Spanferkel.**
Das gesäuberte Schweinchen mit Brotfüllsel, zu welcher man die kleingeschnittene sautirte Leber und genügend Salbei gegeben hat, füllen. Die Bauchöffnung zunähen, die Haut leicht einrizen und auf dem Bauche liegend in die Roastpfanne setzen und langsam braten. Apfel-Sauce, wie immer mit "Roast Pork," gebratenem Schweinefleisch, an der Seite mitgeben.

Broiled Pigs Feet. **Grillirte Schweinefüsse.**
Die weichgekochten, frischen Schweinefüsse, nach dem Erkalten, der Länge nach spalten, in weisser Brotkrume umdrehen und grilliren. Meistenteils werden "Mashed Potatoes" (Kartoffelpuree) mitgegeben.

Broiled Pork Tenderloin. **Grillirte Schweinslendchen.**
Die Lendchen häuten, jedoch nicht alles Fett wegschneiden, der Länge nach spalten, so dass sie noch zusammenhängen, würzen und grilliren.

Spare ribs. **Solberknochen.**
Der grosse Verbrauch hier von Speck, bringt es mit sich, dass die Rippenknochen, welche vor dem Einsalzen der Seiten abgeschnitten werden, stets frisch, oder gepökelt, erhältlich sind.

Broiled Spareribs. **Grillirte Rippen.**
Salzen und auf beiden Seiten knusperig grilliren.

Broiled deviled Spareribs. — Geteufelt.

Die gleiche Zubereitung wie "Broiled deviled Lamb-Kidneys."

Boiled Spareribs with green Cabbage. Gekochte Rippen mit Grünkohl.

Die frischen Schweinsknochen und den Grünkohl zusammen abkochen und zusammen anrichten.

Pickled Spareribs with Sauerkraut. Pökelsolberknochen mit Sauerkraut.

Boiled ,smoked Spareribs. Gekochte, geräucherte Solberknochen.

Können auch mit Sauerkraut, Erbsenbrei etc. servirt werden.

Philadelphia Scrapple.

Schweinskopf wie für Sülze kochen, das Fleisch ablösen, in kleine Stücke schneiden und in die entfettete und gewürzte Brühe zurückgeben. Zum Kochen bringen, per Liter, ein Viertelpfund gelbes Maismehl einrühren und langsam dick einkochen. In ein flaches Geschirr leeren, erkalten lassen, in dünne Scheiben schneiden, paniren und mit etwas Butter in schwarzer Pfanne braunrösten.

Virginia Peanut Ham. Virginischer Erdnuss-Schinken.

Dieser mit Recht geschätzte Schinken ist eine hiesige Spezialität und hat etwas Aehnlichkeit mit dem "Yorkshire Ham" Old Englands. Es wird dafür in den Südstaaten, ursprünglich nur in Virginia, eine besondere Rasse Schweine gezüchtet. Wegen ihrem scharfkantigen Rücken heissen sie "Razorbacks." Dass diese Schweine, wie der Name des Schinkens andeutet, mit "Peanuts," Erdnüssen, gemästet werden, soll dahingestellt bleiben.

Der Schinken wird ungefähr auf folgende Art präparirt: Eine Lauge von 4 Liter Wasser, 1 halbes Pfund brauner Zucker, 15 Gramm Salpeter und 2 Pfund Salz, eine Weile kochen, abschäumen und nach dem Erkalten über den Schinken giessen. Nach 3 bis 4 Wochen den Schinken herausnehmen, abwaschen und mit Kleie bestreuen. Nun einen Monat mit Hickory-Holzspänen und Sägemehl räuchern.

Vor dem Gebrauch gut abbürsten und 2 Tage wässern, kann heiss oder kalt servirt werden, auf die gleichen Arten wie gewöhnlicher Schinken. Zum Grilliren wird er roh, mit dem Knochen, in Scheiben geschnitten.

Breakfast Sausages. Frühstückswürstchen.

Bekannte Sorten Würstchen sind "Deerfoot Farm Sausages," "Jones Farm Sausages," "Devonshire Sausages," "Maple Farm Sausages," "Mickleberry Farm Sausages" u. s. w. Jedoch haben alle den Kardinalfehler, dass sie zu sehr mit Salbei (Sage) gewürzt sind.

Die Frühstückswürstchen sind meistens von Schweinefleisch gemacht, ungefähr mittelfingergross und kommen in hübscher Verpackung ausschliesslich roh in den Handel. Die Zubereitungsweise ist entweder grillirt oder in der Pfanne gebraten, in letzterem Falle giebt man beim Anrichten den, durch das Braten in der Pfanne, abgesetzten Fond dazu.

Sausage Cakes. Wurstkuchen.

Die Wurstmasse, ohne Haut, in fingerdicke, flache Kuchen, von etwa 8 Centimeter Durchmesser, formiren, mit Brotbrösel bestreuen und braten.

Chop Suey.

Eine rohe, ausgebeinte und vom Fett befreite Schweineschulter in dünne Scheibchen schneiden. Sechs mittelgrosse weisse Zwiebeln, drei grüne Pfefferschoten, drei engl. Sellerie, ein Pfund frische Champignons und ein halbes Pfund chinesische Kartoffeln wie für "Garniture Paysanne" schneiden. Mit den Schulterknochen eine Bratenjus ansetzen. Das Gemüse in zugedecktem Sautoir eine halbe Stunde dämpfen, das gewürzte Fleisch, ohne Farbe zu geben, sautiren und dem fertig gekochten Gemüse beifügen. Mit chinesischer Sauce und dem legirten Bratenjus fertig machen und gekochter und getrockneter Reis, beim Serviren extra mitgeben.

In Ermangelung von chinesischer Sauce kann auch Worcester Sauce verwendet werden. Ebenso kann auch die Hälfte Schweinefleisch durch rohe Hühnerbrust ersetzt werden.

Poultry — Geflügel.

Wohl in keinem Land der Welt wird verhältnissmässig so viel Geflügel, hauptsächlich Hühner, gezüchtet und verbraucht wie in den Vereinigten Staaten.

Spring Chicken, oder Broiler. **Junges Huhn.**
Junger Hahn oder junges Huhn, wird, wie durch "Broiler" schon angedeutet ist, zum Grilliren verwandt. Ausserdem aber auch zum Braten, Backen, Sautiren und in guten Häusern auch für Frikasee's und Chicken Pot Pies.

Roast Spring Chicken. **Gebratenes junges Huhn.**
Squab Chicken. **Hühnchen, Kücken.**
Wird auf die üblichen Arten zubereitet, meistens jedoch grillirt, auf Toast angerichtet und mit Haushofmeister-Butter betreufelt.

Fowl. **Huhn.**
Unter "Fowls" sind meistens Hühner gemeint, jedoch kann das gleiche Wort auch für alle möglichen Vögel, auch wilde, angewandt werden. Das Wort "Fowl" stammt eigentlich vom deutschen Wort "Vogel" ab.

Hen. **Henne.**
Unter "Hen" ist in kulinarischer Beziehung immer ein altes Huhn, Suppenhuhn, gemeint. Weichgekocht, wird das Brustfleisch für "Sandwiches," "Chicken Salad" und die verschiedenerlei "Chicken' Hash's" verwendet.

Stuffed Roast Chicken. **Gefülltes, gebratenes Huhn.**
Das Huhn mit einer Füllsel von gehackten, sautirten Zwiebeln, eingeweichtem Brot, Ei, gehackter Petersilie, Salbei, Thymian, Salz und Pfeffer, füllen und gut durchbraten.

Roast Chicken stuffed with Oysters. — gefüllt mit Austern.

Die gleiche Zubereitung wie vorher, ausserdem giebt man für je ein Huhn, ein Dutzend rohe Austern unter die Füllung.

Stewed Chicken, Creole Style. Hühnerragout nach Kreolen-Art.

Ein rohes Huhn wie zum Sautiren zerschneiden und mit etwas, in Streifen geschnittenem, rohem Schinken anbraten. Eine Zwiebel, drei grüne Pfefferschoten, einige Champignons, in Scheiben, etwas Knoblauch und zuletzt sechs grosse, rote, geschälte und zerschnittene Tomaten dazugeben, würzen und weich dämpfen. Wie bei allen Creole-Gerichten von Fleisch, wird in Wasser gekochter Reis an der Seite oder auf der Platte mitgegeben.

Chicken Pot Pie. Hühner-Schüsselpastete.

Das Huhn roh zerschneiden, abkochen und in flache Portions-Porzellanschüsseln verteilen. In jede Schüssel als Garnitur ein Stückchen Salzspeck, 3—4 klein ausgestochene Kartoffeln, eine kleine Karotte und eine kleine Zwiebel, alles zuvor gekocht, beifügen. Mit der Hühnerbrühe eine weisse Sauce bereiten und die Schüsseln damit beinahe füllen. Mit dünn ausgerolltem, halbem Blätterteig bedecken und im Ofen hellbraun backen.

Chicken and Ham Pie. Hühner-Schüsselpastete mit Schinken.

Eine dicke Scheibe rohen Schinken auf den Boden einer Portions-Porzellanschüssel legen, einige frische Champignons darauf und etwas gehackte Petersilie. Das gekochte Huhn, behandelt wie vorher, dazugeben, mit der, von der Hühnerbrühe zubereiteten weissen Sauce füllen und eine Scheibe rohen Schinken obenauf legen. Mit Teig zudecken und im Ofen eine Stunde backen.

Fried Chicken, Maryland Style. Backhuhn nach Maryland-Art.

Das geviertelte rohe Huhn in Ei und Brot paniren, in heissem Fett Farbe geben, in flaches Sautoir legen, mit et-

was klarer Butter betreufeln und im Ofen fertig backen. Beim Anrichten, Kartoffelcroquettes, Cornfritters (Maiskuchen)und in Mehl umgedrehte gebratene Salzspeckscheiben, mit dem Huhn, auf die mit Rahmsauce versehene Plate, geben.

Spanish Chicken Stew. Spanisches Hühnerragout.

Ein rohes Huhn wie üblich zerschneiden, sautiren und der Reihe nach ciselirte Zwiebeln, Champignons, grüne und rote Pfefferschoten, etwas zerdrückten Knoblauch und einige reife, geschälte Tomaten dazugeben. Scharf würzen, weich kochen und gekochte farbige Bohnen mitgeben.

Spring Chicken, Country Style. Junges Huhn nach ländlicher Art.

Wie üblich zerlegen, würzen, mit Butter sautiren, etwas Mehl dazugeben, eine Weile schmoren, etwas süssen Rahm und etwas braune Sauce beifügen und beim Anrichten die Sauce über die Hühnerstücke geben.

Chicken Hash in Cream. Hühner-Haschee in Rahmsauce.

Sehr kleinwürfelig geschnittene, gekochte Hühnerbrust mit etwas süssem Rahm heissmachen, mit Rahmsauce binden, mit Salz und Pfeffer würzen und ein wenig einkochen. Entweder so, oder in Kartoffelpuree Bordure anrichten. In letzterem Falle kann man die Bordure entweder zuerst bräunen, oder mit dem eingefüllten "Chicken Hash" gratiniren.

Chicken Hash with Green Peppers. — mit grünen Pfefferschoten.

Das gleiche Verfahren wie vorher, ausserdem in kleine Würfel geschnittene grüne Pfefferschoten als Garnitur beifügen und mitkochen.

Curry of Chicken. Hühner-Karri.

Das zerlegte Huhn sautiren, feingehackte Zwiebeln dazugeben, mit zwei Drittel Mehl und dem Rest Currypulver

anstauben und schmoren. Mit je halb Tomaten- und Hühnerbrühe auffüllen und weichkochen. Die Sauce mit süssem Rahm und Citronensaft vollenden und beim Anrichten gekochten Reis mitgeben.

Capon. **Kapaun.**

Wird, nach den in Europa üblichen Arten, zubereitet und kommt hauptsächlich in den östlichen Staaten der Union zur Verwendung.



Tame Turkey. .Zahmer Truthahn.

Turkey. Truthahn, Welschhahn.

Es ist jedenfalls sonderbar, dass der grösste Vertreter des zahmen Geflügels im Englischen die Bezeichnung "Turkey" erhielt. Denn es ist bekannt, dass die ersten europäischen Ansiedler im Osten, die sogenannten Puritaner, hier schon wilde Truthühner jagden. Das Truthühnerzüchten wird hier meistens im Grossen betrieben und durch den grossen Bedarf ist das ein ziemlich rentables Unternehmen. Die grössten Züchtereien sind im Staate Texas, von wo aus jährlich Hunderttausende versandt werden. Wilde Truthühner kommen nicht mehr viel in Betracht, sie können sich mit den Domestizirten, in Bezug auf Grösse und Gewicht nicht messen, da Exemplare, der Letzteren, von 25—40 Pfund keine Seltenheit sind.

Stuffed Roast Turkey with Cranberry Sauce. Gefüllter, gebratener Truthahn mit Preisselbeeren-Sauce.

Die gleiche Zubereitung wie für "Stuffed Roast Chicken," auch gut durchbraten, da das in Europa übliche sogenannte "saftig lassen" hier nicht angängig ist. Preisselbeeren-Sauce an der Seite mitgeben.

Roast Turkey with Chestnut Dressing. mit Kastanien gefüllt.

Das gleiche Verfahren wie vorher, ausserdem geschälte und in Milch halbweich gekochte Kastanien unter die Brotfüllsel mischen.

Roast Turkey stuffed with Oysters. gefüllt mit Austern.

Die gleiche Behandlung wie für "Roast Chicken stuffed with Oysters," der Grösse des Vogels entsprechend mehr Austern in die Füllung geben.

Boiled Turkey with Oyster Sauce. Gekochter Puter mit Austern-Sauce.

Mit der Brühe des weichgekochten Puters eine dicke weisse Sauce bereiten. Die betr. Austern kurz pochiren, den Fond zur Sauce geben und zuletzt die Austern. Beim Anrichten über das auf der Platte dressirte Fleisch sauciren.

Boiled Turkey with Celery and Oyster Sauce. — mit Sellerie und Austern-Sauce.

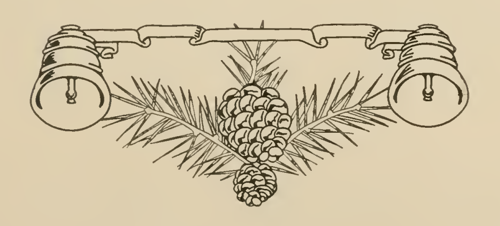
Das gleiche Verfahren wie vorher, ausserdem noch kleingeschnittenen, gekochten engl. Sellerie, mit der Brühe, der Sauce beifügen.

Turkey Wings with Rice. Truthahn-Flügel mit Reis.

Das Gelenke von der Mitte des Flügels säubern, mit Butter und etwas feingehackten Zwiebeln dämpfen, würzen und eine halbe Stunde ehe sie gar sind mit Fleischbrühe auffüllen. Den blanchirten Reis dazugeben und zusammen weichkochen. Die Flügel werden ausserdem noch auf mancherlei Arten zubereitet, in weisser, brauner, Tomaten-, Curry-, Creole-Sauce, u. s. w.

Turkey and Oysters Scallop. Truthahn und Austern-Gericht.

Gekochte oder gebratene Truthahnbrust in nicht zu kleine Flocken schneiden und lagenweise abwechselnd mit rohen Austern in eine Gratinschüssel legen. Mit kräftiger, dünner weisser Sauce bedecken, würzen, mit Käse bestreuen und backen.





Guinea Fowl.

Guinea Chicken. **Perlhuhn.**

Das von dem an der Westküste Afrikas gelegenen Guinea in Europa eingeführte Perlhuhn, wird auch in Amerika gezüchtet. In letzter Zeit sind Gerichte von Perlhühnern hier ziemlich populär geworden, möglicherweise durch den etwas wildpretartigen Geschmack des dunkeln Fleisches. Durch das unvernünftige, massenhafte Wegschiessen der hiesigen, für den Tafelgebrauch geeigneten wilden Vögel, sind dieselben bereits sehr teuer geworden. Das Perlhuhn ist desshalb der beste Ersatz.

Breast of Guinea Hen under Glass Bell. Perlhuhnbrust unter Glasglocke.

Die entzweigeschnittene Brust, pariren, in Butter sautiren und auf eine passende Scheibe Toast, mit einer Scheibe gebratenem Virginia-Schinken dazwischen, legen. Etwas Rahmsauce mit dem Perlhuhnfond versetzen, über die angerichtete Brust giessen und die Glasglocke darauf stülpen In den Ofen geben, gut heiss werden lassen und gleich serviren.

Breast of Guinea Hen with Mushrooms under Glass Bell.
— mit Tafelpilzen.

Das gleiche Verfahren wie vorher, ausserdem einige geschmorte Tafelpilzköpfe auf die Brust setzen. Den Virginia-Schinken kann man je nachdem weglassen. Es kann ebensogut auch gewöhnliche Hühnerbrust, für Gerichte "unter Glasglocke," verwendet werden. Auch Kalbsmilcher eignen sich sehr gut; sogar Lenden- und Sirloin-Steaks werden auf diese Art servirt, Letzteres ist jedoch absurd.

Pigeon. Taube.

Die Bezeichnung "Pigeon," welche dem Französischen entnommen ist, wird in kulinarischer Beziehung hier selten angewandt. Es ist damit eine ältere Taube gemeint, welche jedoch vom Tische der Reichen verpönt ist. Dahingegen junge, gemästete Täubchen, sogenannte "Squabs," werden viel verbraucht. Unter "Jumbo Squab" versteht man eine extra schwere, gemästete, junge Taube und die sind denn auch die Begehrtesten.

Stuffed Roast Squab. Gefüllte, gebratene Taube.

Weisse Brotkrumme mit Butter, Gewürz und etwas gehackter Petersilie mischen, einfüllen und durchbraten. Auf Brotcrouton anrichten.

Broiled Jumbo Squab. Grillirte grosse Masttaube.

Den Rücken, wie üblich, spalten, ölen, salzen, grilliren, auf Toast anrichten und wie alle auf diese Art zubereiteten Fleischgerichte mit Haufhofmeister-Butter betreufeln und mit Brunnenkresse garniren.

Duck. Ente.

Von den im Handel erhältlichen Entenarten sind, besonders im Osten, die "Long Island Ducks" oder "Ducklings" (junge Enten) die Bekanntesten. Allerdings sind nicht alle Enten, welche so bezeichnet werden, aus der betr. Gegend, ebensowenig wie nicht alle Hamburger Kücken von Hamburg kommen.

Broiled Duckling with grilled Apples. Junge Ente auf dem Roast gebraten mit grillirten Aepfeln.

Wie üblich am Rücken spalten, u. s. w., und langsam durchbraten. Geschälte Aepfel in dicke Scheiben schneiden, das Kernhaus ausstechen, mit Staubzucker bestreuen und grilliren. Schön braun werden lassen und um die auf Toast angerichtete Ente dressiren.

Goose. Gosling. Gans. Junge Gans.

Der Verbrauch von Gänsen ist, unter der einheimischen Bevölkerung Amerikas, ein geringer. Was einem in Anbetracht der Qualität des Fleisches der hier gezüchteten Tiere nicht wundert.

Roast Goose. Gebratene Gans.

Die Gans wird, ohne gefüllt zu werden, gut durchgebraten.

Mexican Hot Tamales.

Das Fleisch eines gekochten Huhns in kleine Würfel schneiden, eine Zwiebel und drei rote Pfefferschoten fein hacken und dazugeben, ebenso etwas Knoblauch, mit Salz und Cayenne würzen und zusammen mischen. Ein Pfund gelbes Mais-Mehl, "Corn Meal," in kochendes Wasser einrühren und zu einer dicken Masse kochen. Grüne Maiskolbenhülsen auf dem Tisch flach ausbreiten, den Maisbrei messerrückendick aufstreichen, fingerdicke Röllchen der Fleischmasse in die Mitte legen, zusammenrollen und mit dünnen Streifen Maishülsen an beiden Enden zubinden. Die Tamales nun eine Viertelstunde in Hühnerbrühe kochen und sehr heiss serviren.

Game — Wild.

Venison. **Haarwild.**

Das Fleisch der verschiedenen Hirsch- und Reharten wird in kulinarischer Beziehung meistens kurzweg mit "Venison" bezeichnet. Dieser Ausdruck rührt vom französischen "Venaison" her. Mit dem ehemaligen hiesigen Wildreichtum ist leider in den bewohnten Teilen der Vereinigten Staaten rücksichtslos aufgeräumt worden. Der Amerikaner liebt Wildpret, entweder in regelrecht zerteilten grossen Stücken, halbdurchgebraten, oder in Steaks, resp. Chops geschnitten und grillirt. Eine kräftige Wildsauce mit Johannisbeergelee versetzt, oder Letzteres allein, evtl. auch Beides, wird an der Seite mitgegeben. Gebeiztem Wild, Ragouts, Salmis etc., kann der Amerikaner selten Geschmack abgewinnen.



Virginian Deer.



Virginian Opossum.



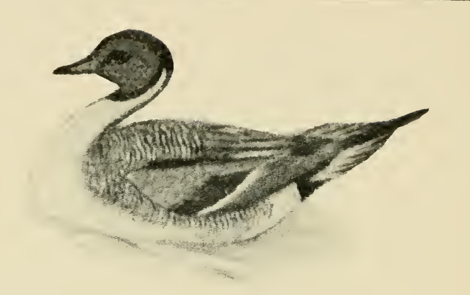
Racoon.

Stuffed, Roasted Racoon. Gefüllter, Gebratener Waschbär.

Brühen wie ein Spanferkel, die Haare abschaben, ausnehmen und einen Tag lang in Eiwsasser legen. Mit einer Füllsel von: in Milch eingeweichten Brödchen, 2 Eier, Salbei, gehackte Petersilie und Salz und Pfeffer, füllen, zunähen und je nach der Grösse des Tieres, 1½ bis 2 Stunden in heissem Ofen knusperig braten.

Opossum. Amerikanische Beutelratte.

Das Fell abziehen, das Tier aufschneiden, füllen und braten wie im Vorhergesagten angegeben; oder zerlegen, wie einen Hasen, gut würzen, braten und mit sauerem Rahm fertig machen. Racoons und Opossums, mit Süsskartoffeln gebraten, gilt bei den Negern in den hiesigen Südstaaten als ein Leckerbissen.



Pintail Duck.

Moose.



Wapiti (American Elk).

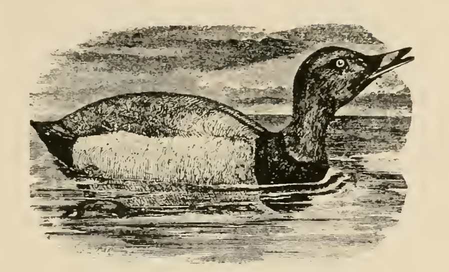
Game Birds.	**Wildgeflügel.**

Vom amerikanischen Federwild nehmen die Wildenten, "Wild Ducks," den Vorrang ein. Die geschätztesten davon sind:

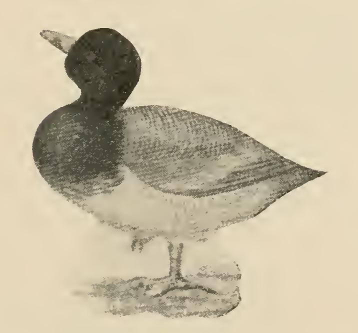
Canvasback Duck.	**Kanevasente.**
Redhead —	**Rothalsente.**
Ruddy —	**Rötliche Ente.**
Mallard —	**Stockente.**
Bluewinged Teal —	**Blaue Knäckente.**
Greenwinged —	**Grüne Knäckente.**
Widgeon —	**Pfeifente.**
Baldpate —	**Kahlkopfente, Pfeifente.**
Pintail —	**Spiessente.**
Etc.	



Widgeon.



Canvas Back Duck.



Readhead Duck.



Ruddy Duck.

Roast Canvasback Duck. **Gebratene Kanevasente.**

Die ausgenommene Ente dressiren, jedoch die Beine, wie an allem Wildgeflügel, nicht abhacken, salzen und in heissem Ofen, je nach der Schwere, zwölf bis achtzehn Minuten braten. Beim Anrichten mit "Wild Rice" und Hominy-Fritters umlegen. Fruchtgelee an der Seite mitgeben.

Wild Rice Fritters. **Wilde Reis-Krusteln.**

Den wilden Reis in Salzwasser weichkochen, und ohne abzugiessen in ein flaches Geschirr leeren und erkalten lassen. Halbfingerdicke verschobene Quadrate, von der Grösse eines Dominos, schneiden, paniren und in heissem Fett backen.

Hominy Fritters. **Maisbrei-Krusteln.**

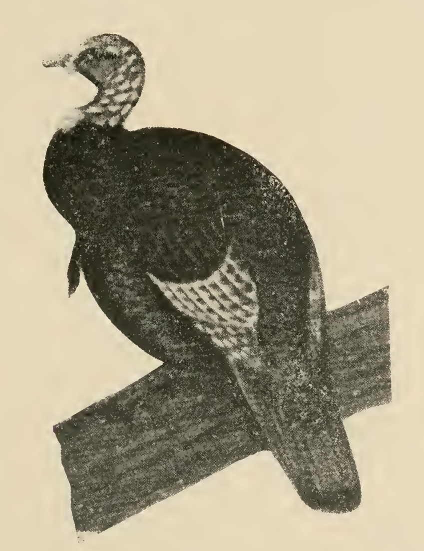
Weissen Maisgries in Salzwasser zu einem dicken Brei kochen und im Uebrigen verfahren wie vorher.



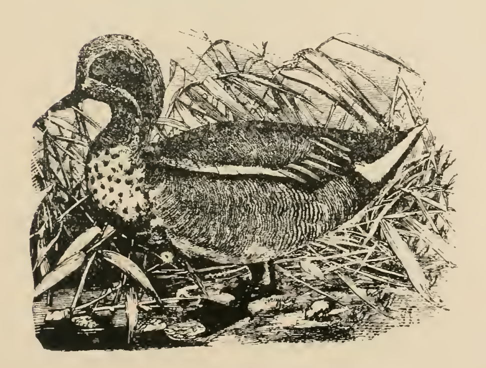
Mallard Duck.

Broiled Mallard Duck. **Grillirte Stockente.**

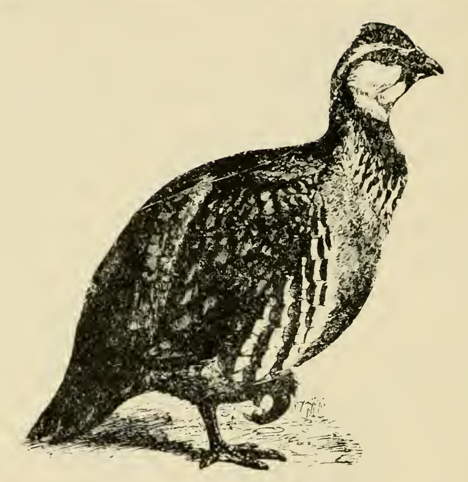
Wie üblich, am Rücken, spalten, ölen, salzen und auf gutem Feuer zehn bis fünfzehn Minuten grilliren. Beim Anrichten wie "Roast Canvasback Duck" garniren und mit Haushofmeister-Butter betreufeln.



Wild Turkey.



Teal Duck.



Red Legged Partridge.

Roast Partridge. **Gebratenes Feldhuhn.**

iDe Brust mit einer Scheibe Salzspeck bedecken, durchbraten und mit "Wild Rice und Hominy Fritters" garniren. Auf gebackenem Brotsockel anrichten, Jus und Fruchtgelee an der Seite mitgeben.



Great Snipe.



Quail.

Stuffed Roast Quail. **Gebratene gefüllte Wachtel.**

Die Wachtel mit einer Füllsel, von geriebenem Weissbrot, zerlassener Butter, gehackter Petersilie und Gewürz, füllen, leicht bardiren und rasch durchbraten.



Prairie Hen.

Prairie Chicken. **Prairiehuhn, Moorhuhn.**

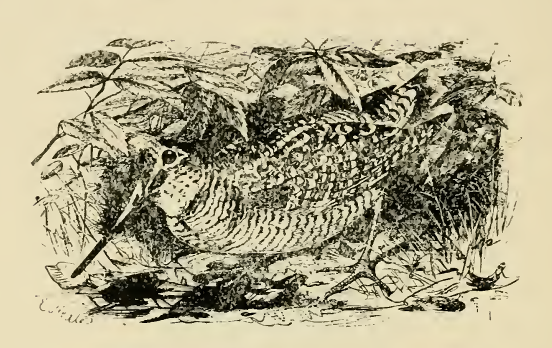
Viele Amerikaner ziehen das Prairiehuhn jedem anderen Wild vor. Der ausgewachsene Vogel ist noch einmal so schwer wie das Feldhuhn und hat im Gegensatz, von jenem und der Wachtel, dunkelrotes Fleisch und darf deshalb blos halbdurchgebraten werden. Der einzige Fehler der "Prairie Chicken" ist der hohe Kaufpreis derselben. Wird gebraten, oder gespalten und grillirt, wie üblich, jedoch stets saignant gelassen. "Wild Rice und Hominy Fritters" mitgeben.



Wilson Snipe.

Snipe. **Schnepfe.**

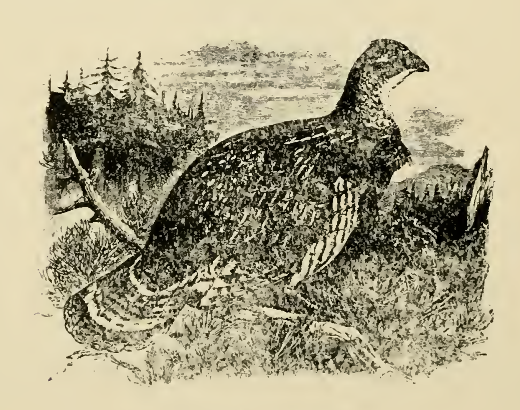
Beim Braten oder Grilliren stets den Kopf daran lassen. Von den Eingeweiden eine Farce bereiten, auf Röstbrot streichen, rasch backen und die fertige Schnepfe darauf anrichten.



Woodcock.

Woodcock. **Waldschnepfe.**

Ist bedeutend grösser wie die Sumpfschnepfe, hat auch dunkelrotes Fleisch wie diese und das "Prairie Chicken" und darf deshalb blos halb durchgebraten werden. Auf farcirtem Röstbrot anrichten wie "Snipe" und auch mit "Fritters" umlegen.



Ruffed Grouse.



Plover.

Plover. **Regenpfeifer.**

Ist in Gestalt und Geschmack der Schnepfe ähnlich, hat dunkles Fleisch und wird wie üblich gebraten oder grillirt.

Ruffed Grouse. **Waldhuhn.**

Aehnelt in jeder Beziehung dem "Prairie Chicken" und wird auch wie dieses zubereitet.



Sage Hen.

Sandwiches — Belegte Brote.

Sandwich. **Belegtes Brot.**

Die Benennung "Sandwich" soll vom Grafen von Sandwich herrühren, weil er sich gern sein Fleisch zwischen zwei Scheiben Brot geben liess. Wie dem auch sei, heutzutage spielt das Sandwich hier eine grosse Rolle, was Denjenigen, welcher das hiesige Leben kennt, nicht verwundert. Der Amerikaner scheint immer in der Eile zu sein und diesem Uebelstand ist natürlich das Einnehmen der Mahlzeiten auch unterworfen. Ein oder mehrere Sandwiches zu essen, ist wohl die schnellste Art, den Magen zu füllen. Die bekanntesten Sandwichsarten seien hier angeführt.

Club Sandwich. **Belegtes Klubbrot.**

Zwei ¾ Centimeter dicke Kapselbrotscheiben auf beiden Seiten rösten, mit Mayonaise dick bestreichen, mit dünnen Scheiben gekochter Hühner- oder Truthahn-Brust belegen, dann eine Lage Salatblätter, leicht salzen, 2 Scheiben frisch grillirter Räucherspeck und die andere Brotschnitte nun daraufklappen. Die Kruste ringsum abschneiden und das Sandwich nun schräg durchschneiden, so dass es zwei gleich grosse Dreiecke bildet. Einige Pickles als Garnitur mitgeben. Das Club Sandwich ist das populärste der belegten Brote, jedoch muss es stets frisch gemacht und heiss servirt werden.

Waldorf Club Sandwich.

Das gleiche Verfahren wie vorher, ausserdem noch geschälte und in dünne Scheiben geschnittene Tomaten dazwischen legen.

Special Club Sandwich. **— Spezial.**

Ist das gleiche wie das erstangeführte Club Sandwich, nur werden anstelle von 2 drei Scheiben Toast verwendet. Auch kann statt Räucherspeck grillirter roher Schinken benützt werden.

Chicken Sandwich. — Belegtes Brot mit Huhn.

Das gebutterte Brot mit Scheiben gekochter Hühnerbrust belegen. Es sei hier bemerkt, dass in grösseren Häusern fast ausschliesslich Truthahn- (Turkey) Brust verwendet wird. Die beiden Brote zusammen legen, ringsum die Kruste abschneiden und je nach Belieben schräg oder gerade durchschneiden. Das Sandwichbrot eignet sich am besten, wenn es einen Tag alt ist. Die Scheiben werden ungefähr einen halben Centimeter dick geschnitten, nur wenn das Brot geröstet wird, wie z. B. für "Club Sandwiches," werden die Scheiben etwas dicker gehalten.

Ham — Schinken, Tongue — Zunge, Roast Beef, Swiss Cheese — Schweizerkäse, American Cheese — Amerikanischer Käse, Sardine — Sardinen, Caviar — Kaviar, Potted Goose Liver — Eingemachte Gänseleber und Tomaten Sandwiches.

Werden auf die übliche Art zubereitet. Für "Lettuce Sandwich" feingeschnittene Salatblätter mit Mayonaise mischen. Für "Egg Sandwich" ein oder zwei Eier auf beiden Seiten backen, das Eigelb etwas zerlaufen machen und warm zwischen zwei Scheiben gebuttertes Brot geben. Für "Walnut Sandwich" feingehackte Nüsse mit Mayonaise anmachen und dünn aufstreichen. "Peanut Sandwich," geröstete Erdnüsse hacken, salzen und mit frischem, weichen Käse (Cream Cheese) vermischen und aufstreichen. "Olive Sandwich," grüne Oliven aussteinen, in dünne Ringe schneiden und mit Mayonaise binden. "Date (Datteln) and Nut Sandwich," die Datteln aussteinen, mit den Nüssen hacken, salzen und aufstreichen. "Fig and Nut Sandwich," wie das Vorhergehende, anstelle der Datteln werden Feigen benützt.

Peanut Butter for Sandwiches. — Erdnussbutter.

Frisch geröstete Erdnüsse fein stossen und mit der Hälfte Butter glatt verarbeiten.

Anchovy Toast. — Anchovis-Röstbrot.

Das geröstete Brot mit Anchovisbutter bestreichen, mit einem Gitter von entgräteten Anchovis belegen und warm serviren.

Martha Washington Canapé.

Eine englische Muffin entzweischneiden, leicht rösten, die Mitte mit "Hummer appareil" auffüllen, mit dicker Rahmsauce überziehen und gratiniren.

Salads — Salate.

In allen grösseren Häusern werden die grünen Salate in der, eigens dafür eingerichteten, "Salad Pantry" (Salatraum) hergestellt. Das mit dieser und ähnlicher Arbeit betraute Personal, untersteht in manchen, hauptsächlich grossen, Betrieben, nicht dem Küchenchef.

Der Vollständigkeit wegen sind die bekanntesten Salatgerichte hier jedoch angegeben, und zwar sind diese fast ausnahmslos typische amerikanische Salatkombinationen.

Wenn Kopfsalat zur Verwendung kommt, so wird er nicht in die einzelnen Blätter zerlegt, sondern einfach in Viertel, oder je nach der Grösse, in mehrere Teile geschnitten.

Die zusammengesetzten Salate werden meistens auf Salatteller, manchmal aber auch in kleinen Salatschüsseln, angerichtet.

Die betr. Marinade wird dann entweder vom Kellner oder vom Gaste selbst in der letzten Minute über den Salat gegeben; wobei natürlich, um das gefällige Aussehen nicht zu zerstören, das Mischen unterbleibt.

Erklärung der Abkürzungen.

Cich. — Cichorien- oder Endiviensalat.
Bl. — Bätter.
Engl. Sell. — Englischer Sellerie.
End. — Endiviensalat.
Fr. Mar. — Französische Marinade.
Gar. — Garnieren, garnirt.
Gesch. — Geschnitten.
Grapef. — Grapefruit.
Kopf — Kopfsalat.
Mar. — Marinade.
May. — Mayonaise.
Röm. — Römischer Salat.
Schn. — Schnitze.
u. — und
Unt. — Unterlage.

Bezeichnungen von Pflanzen, welche im Kapitel der Salatrezepte vorkommen.

Head Lettuce — Kopfsalat.
Leaf Lettuce — Schnitt- oder Blattsalat.
Romain Salad — Römischer Salat.
Endive Salad — Belgischer Endivien-Salat.
Escarole Salad — Breitblätteriger Endivien-Salat.
Chicory Salad, Gekräuselter Endivien-Salat, Cichorien-Salat.
Field (Fettikus) Salad — Rapünzchen-Salat.
Dandelion Salad — Löwenzahn-Salat.
Watercress — Brunnenkresse.
English Celery — Stangensellerie.
Beet Salad — Marinirte Rotrüben.
Cucumbers — Gurken.
Tomatoes — Paradiesäpfel, Tomaten.
Radishes — Radieschen.
Lima Beans — Eine Art Flageoletts.
Grapefruit — Pampelmuse.
Pimolas — Grüne Oliven mit roten Pfefferschoten gefüllt.
Mangoes — Eine rundliche Gurkenart.

Salad Dressings — Salatmarinaden.

French Dressing. **Französische Marinade.**

Dies ist die gewöhnliche, auch in Europa übliche, Oel, Essig, Salz u. Pfeffer Marinade. Diese Salatmarinade wird hier stets in grösserer Quantität zubereitet, so dass sie für den jeweiligen Tagesverbrauch genügt. Die Zusammensetzung ist ungefähr: 5 Liter Olivenöl, 1 Liter Essig, 5 Ounces (140 Gramm) engl. Senf, 3 Ounces (85 Gr.) Paprika, 3 Ounces (85 Gr.) weissen Pfeffer, u. 6 Ounces (170 Gr.) Salz.

Chatelaine Dressing. **Schlossherrin-Marinade.**

Mayonaise mit der gleichen Quantität Schlagrahm mischen.

Chiffonade Dressing. **Salatgarnitur.**

Gleiche Teile: Petersilie, Rotrüben u. hartgekochte Eier hacken u. mit "French Dressing" mischen.

Latard Dressing. **Latard Marinade.**

4 Teile Mayonaise, mit Estragonessig verschärft, mit einem Teil "Club Chutney Sauce," einem Teil "Tomato Catsup" u. etwas engl. Senf mischen.

Lorenzo Dressing. **Lorenzo Marinade.**

3 Teile "French Dressing," 1 Teil "Chili Sauce" u. etwas zerdrückten Knoblauch mischen.

Plaza Dressing. **Plaza Marinade.**

Gleiche Teile "Chili Sauce," "Chutney Sauce," Estragonessig, Mayonaise u. 2 Teile Olivenöl mit etwas engl. Senf u. Salz mischen.

Princess Dressing. **Prinzessin-Marinade.**

Mit einem Zehntel-Liter "French Dressing," ein zu Schnee geschlagenes Eiweiss vermischen.

Roquefort Cheese Dressing. **Roquefort-Käse-Marinade.**

Zwei Teile "French Dressing," mit einem Teil "Roquefort-Käse" mischen.

Rudolphs Salad Dressing. **Rudolphs Salat-Marinade.**

4 Teile Mayonaise u. 1 Teil "Catsup Sauce" mischen u. mit etwas Estragonessig verschärfen. Diese Marinade eignet sich besonders für "Crab Meat Salad" (Krabbenfleisch-Salat).

Special Dressing. **Spezial-Marinade.**

3 Teile Mayonaise, 1 Teil Schlagrahm, einige Tropfen Estragonessig u. feingeschnittener Schnittlauch.

St. Regis Dressing. **St. Regis-Marinade.**

4Teile Olivenöl, 1 Teil Essig, einige Tropfen Estragonessig u. Worcestershire Sauce, etwas Salz, Paprika, weissen Pfeffer u. engl. Senf mischen.

Thousand Island Dressing. **Tausend Inseln-Marinade.**

3 Löffel Mayonaise, 1 Löffel Chili Sauce, je eine feingehackte rote u. grüne Pfefferschote u. eawas Paprika mischen.

Russian Dressing. **Russische Marinade.**

Zu der "Thousand Island Dressing" giebt man etwas feingeschnittenen Schnittlauch, gehackte Rotrüben u. Petersilie u. etwas Kaviar.

German Dressing. **Deutsche Marinade.**

Etwas Räucherspeck in sehr kleine Würfel schneiden u. auf dem Feuer auslassen, bis die Speckwürfel knusperig sind. Sofort etwas Essig dazugeben, über die losen Salatblätter giessen, mit etwas Pfeffer u. nötigenfalls Salz würzen u. warm serviren.

Cream Dressing. **Rahm-Marinade.**

Besteht aus süssem Rahm, Citronensaft u. Pfeffer u. Salz. Wird meistens zu Gurkensalat benützt.

Salads — Salate.

Alexandra.

Ein Nest von Kopfs. mit in Streifen geschn. engl. Sell., Grapefruit Schn., entkernten, weissen Trauben und gehackten Nüssen füllen.

Alexis.

Röm. Bl. als Unt., geschn. engl. Sell. u. gehackte Nüsse. Frz. Mar.

Alice.

Kopf Bl., Ananasscheiben, Aepfel in Würfel gesch. u. garnirt mit Kirschen.

Astoria.

Röm. Bl. als Unt., Birnen u. Grapefruit in dünne Schnitze gesch., eingemachte Wallnüsse und kleingesch. rote und grüne Pfefferschoten.

Belvedere.

Röm. u. Cich. Bl. als Unt., dünne Gurkenscheiben, Brunnenkresse u. rote Pfefferschoten in Streifen gesch.

Bon Ton.

End. Bl. als Unt., in Würfel gesch., Aepfel, Birnen u. Orangen u. entkernte weisse Trauben.

Bueno Ayres.

Dünne Schnitze von Alligatorbirnen u. Aepfel, Gurkenscheiben u. brasilianische Nüsse.

California.

Kopf Bl. als Unt., dünne Ananas- u. Orangenscheiben. Blumenkohl, Schnittbohnen, Limabohnen u. garnirt mit Kirschen.

Caprice.

Kopf Bl. als Unt., Ananas in Würfel gesch. u. Kirschen.

Clara Barton.

Gespaltene röm. Bl. als Unt., eine dicke Ananasscheibe, darauf ein, von roten Pfefferschoten, ausgeschnittenes Kreuz. An je zwei Seiten eine dicke Trüffelscheibe u. an die beiden andern Seiten Grapefruit-Schnitze.

Chatelaine.

Kopf. Nest, gefüllt mit in Julienne gesch. engl. Sell., Aepfel, eingemachten Birnen u. Ananas. Chatelain Mar.

Chrysanthemum.

Chrysanthemum Bl. leicht mit heissem Wasser brühen u. mit fr. Mar. anmachen.

Cold Slaw.

Sieh "Vegetables" (Gemüse).

Combination.

Belgischer End. (French Endive) und breitblätteriger End. (escarole), Tomatenscheiben u. Spargelspitzen.

Combination II.

Kopf. Cich. u. röm. Bl. als Unt., Gurken u. Radieschen in Scheiben u. grüne Pfefferschoten in Julienne.

Combination III.

Kopf. u. End. Bl. als Unt., Gurken u. Radieschen in Scheiben gesch., Perlzwiebeln, Spargelspitzen u. Streifen von grünen Pfefferschoten.

Crab Meat.

Krabbenfleisch-Flocken mit "Rudolfs Salad Marinade" anmachen.

Creole.

Engl. Sell. u. grüne Pfefferschoten in Julienne gesch., kalter, gekochter Reis u. gehackte Rotrüben.

Delicious.

Gespaltene End. u. röm. Bl. als Unt., der Reihe nach Orangenschnitze, gefüllte Mangoegurken u. Erdbeeren.

Diaz.

Röm. Bl. als Unt., der Reihe nach, Tomatenscheiben, Kopf Bl., ein Ring von grüner Pfefferschote mit roter, gehackter Pfefferschote gefüllt, ein Zwiebelring, mit Perlzwiebeln gefüllt, eine gefüllte Olive (pimola) u. zuletzt ein Stern von eingemachter Rotrübe.

Diplomate.

Engl. Sell. u. Aepfel in Julienne gesch. u. mit "Spezial Marinade" angemacht.

Dixie.

Kopf. Bl. als Unt., Tomatenschnitze u. zarte weisse Maiskörner.

Du Jour.

Kopf. u. röm. Bl. als Unt., Tangelois (sauere Orangen), -Scheiben daraufgeben.

Eddy.

Kopf. Nest, mit dünnen Aepfel- und Ananas-Scheiben, Grapefruit-Schnitzen, halbirten, eingemachten Wallnüssen u. weissen Trauben füllen.

Elaine.

Röm. Bl. als Unt., Grapefruit u. Birnen in dünne Schnitze gesch. u. mit gehackten roten u. grünen Pfefferschoten bestreuen.

Elsie.

Kopf. Nest mit weissen Trauben, Grapefruit u. Alligatorbirnen füllen, gehackte Nüsse rundum legen.

Florentine.

Röm. Bl. als Unt., kleingesch. engl. Sell. u. dünne Gurkenscheiben.

Florida.

Der Länge nach gespaltene Bananenschalen mit einer Mischung von: feingehacktem engl. Sell., Aepfel, Bananen u. Ananas, mit Mayonaise angemacht, füllen.

Francis.

Kopf. Herzen als Unt., dünne Schnitze von Orangen, Aepfel u. Alligatorbirnen, u. mit roten u. grünen Pfefferschotenstreifen garniren.

Fruit.

Orangen, Grapefruit, Birnen, Aepfel u. Bananen in passende, kleine Stücke gesch. u. garnieren mit Erdbeeren, weissen Trauben u. Kirschen. Gewöhnlich mit Citroneneis, welches mit Maraschino abgeschmeckt ist, angemacht. Ebenso gut kann auch "Chatelaine" oder französische Marinade benützt werden.

Gadski.

Röm. Bl. als Unt., dünne Ananasscheiben in Viertel gesch., entkernte Treibhaustrauben u. Trüffelscheiben.

Garcia.

Kopf. Bl. als Unt., engl. Sell., Aepfel u. rote Pfefferschoten in Julienne gesch. Mayonaise Mar.

Garibaldi.

Kopf. Herzen, Orangen, Sell., Trauben u. Nüsse.

Georgia.

Kopf. Bl. Unt. kleingesch. Wassermelone, Bananen u. Orangen.

Germain.

Kopf. Bl. als Unt., Aepfel, Gurken u. Rotrüben-Scheiben. Frz. Marinade.

Gladiola.

Kopf, Herzen als Unt., der Reihe nach eine grosse Scheibe einer Alligatorbirne bedeckt u. rundum belegt mit: Grapefruit, Orangen- und Tomatenschnitzen, mit Kirschen u. roten u. grünen Pfefferschoten garnirt.

Gobelin.

Kopf. Nest abwechselnd, lagenweise mit Orangen- u. Grapefruit-Schnitzen, im Ganzen 6 Lagen, füllen.

Hawaian.

Eine ungeschälte Ananas, der Länge nach, vierteilen, in die innere, scharfe Kante Einschnitte machen u. diese abwechselnd mit Bananenscheiben u. kandirten Kirschenhälften bestecken. Frz. Mar.

Harvey.

Kopf. Cich. Brunnenkresse, Rotrüben u. gehackte, hartgekochte Eier.

Infanta.

Kopf. Bl. als Unt., Spargelspitzen u. in Julienne gesch. rote u. grüne Pfefferschoten.

Isabella.

Kopf. Herzen, Alligatorbirnen, Artischockenböden, Blumenkohl u. grüne u. Lima-Bohnen. Thousand Island Mar.

Knickerbocker.

Kopf. Herzen, Orangen u. Pfirsich-Schnitze u. Malagatrauben. Frz. Mar.

Ladies Delight.

Kopf. Viertel u. dünne Ananasscheiben.

Lakme.

Tomaten, Rotrüben u. weisse Zwiebeln in dünne Scheiben gesch. u. gekochter Reis.

Lettuce and Grapefruit.

Eine dicke Scheibe, von der Mitte, eines ganzen Kopfsalats als Unt. 6 Grapefruit-Schnitze, wie eine Krone formirt, daraufstellen, einen Ring einer roten Pfefferschote obenauf u. einen Stern von einer grünen Pfefferschote auf die Spitze.

Yam Yam.

Gespaltene röm. Bl. als Unt. Trüffelscheiben in die Mitte, rundherum abwechselnd, Orangen, Alligatorbirnen u. Aepfel u. mit Julienne von roten Pfefferschoten garniren. Frz. Mar.

Lobster Salad.

Den Hummerschwanz in ein Centimeter grosse Würfel gesch., mit engl. Sell., ebenfalls kleingesch. u. Mayonaise anmachen. Beim Anrichten mit hartgekochten Eiervierteln, Essiggurken u. Kapern garniren. Kopf Bl. rundum geben.

Lorenzo.

End. u. Kopf. als Unt. kleinwürfelig, gesch. Selleriewurzel u. Birnen u. mit geviertеilten hartgekochten Eiern garnirt.

Lorraine.

Kopf. Bl. Orangen u. Treibhaus-Trauben.

Louise.

Kopf. Nest. Grapefruit-Schnitze, garnieren mit entkernten, weissen Trauben u. gehackten Nüssen. Mayonaise Mar.

Louisiana.

Kleine geviertеilte Tomaten, gekochte Kartoffel in Scheiben u. gehackte grüne u. rote Pfefferschoten.

Macedoine.

Die gleichen Gemüse wie für "Vegetable Salad" in kleine Würfel gesch.

Manhattan.
Breitblätteriger End. (escarole), Ananasscheiben in Viertel gesch. u. Grapefruit-Schnitze.

Marguerite.
End. als Unt., Grapefruit, Orangen u. Alligatorbirnen-Schnitze, mit roten u. grünen Pfefferschoten garnirt.

Maria.
Kopf. Nest, mit geschälten u. geviertelten Pflaumen gefüllt.

Marie.
Röm. Bl. als Unt., Orangen- und Grapefruit-Schnitze u. rote Pfefferschoten in Julienne.

Marian.
Kleingeschnittener engl. Sell. u. gekochte Kartoffeln, Rotrüben u. Trüffeln in Scheiben gesch.

Marquise.
Kopf., Tomatenviertel u. gehackte, hartgekochte Eier.

Marquise II.
Wie oben, ausserdem noch Limabohnen (Flageolets).

Martini.
Das eine Ende einer Orange abschneiden, aushöhlen u. mit einer Mischung von: geschälten Trauben, engl. Sell. u. Aepfel in Würfel gesch. u. gehackten Wallnüssen mit Mayonaise angemacht, füllen.

Mexican.
Kopf. u. Tomatenviertel, Spargelspitzen u. Ringe von grünen u. roten Pfefferschoten.

Merry Widow.
Kopf. Bl., eine grosse Ananasscheibe, Erdbeeren, Nussviertel u. in das Zentrum etwas Weisskäse. Spezial Mar.

Miami.

Kopf. Bl., Ananas in kleine Würfel gesch. u. grüne Pfefferschotenstreifen.

Monte Blanc.

Kopf. Bl. als Unt., eine Ananasscheibe, Grapefruit-Schnitze, Erdbeeren, grüne Pfefferschoten in Julienne gesch., u. obenauf etwas Schlagrahm. Frz. Mar.

Monte Carlo.

Ananas, Tomaten u. Orangenschnitze. Chatelaine Mar.

My Fancy.

Röm. Bl. als Unt., Orangenschnitze u. grüne Pfefferschoten in Streifen.

Nassau.

End. Bl. als Unt., Tomatenviertel, kleingeschnittener engl. Sell. u. grüne u. rote Pfefferschoten. Chatelaine Mar.

Neapolitan.

Ist ein "Marquise Salad," ohne gehackte Eier.

Nordica.

Röm. Bl. als Unt., Tomatenviertel u. Mangoegurken.

Oriental.

Breitblätteriger End. (escarole) als Unt., Tomatenscheiben u. kleingeschnittene rote Pfefferschoten in die Mitte.

Our Special.

Kopf. als Unt., zwei dünne, mit Weisskäse (creamcheese) bestrichene u. zusammengelegte Ananasscheiben, darauf ein Stern von abwechselnd gelegten Grapefruit- u. Orangenschnitzen u. entkernte Treibhaustrauben in die Mitte.

Palm Beach.

Escarole u. Cich. Bl. als Unt., kleingeschnittene Ananas u. Orangen u. in die Mitte Kirschen.

Panama.

Kopf. Bl. als Unt., zwei dünne Ananasscheiben mit Weisskäse dazwischen, dann eine Lage Orangen u. Grapefruit-Schnitze u. eine grosse weisse Traube in die Mitte.

Patricia.

Gespaltener röm. Bl. als Unt., kleingeschnittene Grapefruit, Orangen u. Ananas. Garnirt mit Treibhaustrauben u. Streifen von roten Pfefferschoten.

Princess.

Kopf. als Unt., in Würfel gesch. engl. Sell., Aepfel u. Ananas, dann eine Lage Grapefruit u. Orangen-Schnitze. Garniren mit roten u. grünen Pfefferschoten, halbirten, eingemachten Wallnüssen, in die Mitte eine Trüffelscheibe u. mit gehackten Nüssen bestreuen.

Rosini.

Röm. u. Escarole Bl. als Unt., in Julienne gesch. rote u. grüne Pfefferschoten. Mit frz. Mar., welcher etwas zerdrückter Knoblauch beigefügt wurde, anmachen.

Sarah Bernhardt.

Kopf. Herzen, gevierteilte Artischockenböden, Spargelspitzen u. gehackte hartgekochte Eier.

Saratoga.

Röm. Bl. als Unt., Grapefruit-Schnitze u. halbirte eingemachte Wallnüsse.

St. Pirie.

End. Bl. als Unt., Artischockenböden, Rotrüben u. Trüffeln in Streifen gesch.

Turquoise.

Cich. Bl. als Unt., engl. Sell. u. rote Pfefferschoten in Julienne gesch. Mayonaise Mar.

Two and One-Half.

Gespaltene Escarole u. End. Bl. als Unt., in Julienne gesch. engl. Sell., Rotrüben u. grüne Pfefferschoten, zuletzt hartgekochte Eier in Scheiben gesch.

Surprise Tomato.

Das obere Ende einer Tomato abschneiden, aushöhlen u. mit einer Mischung von: gehacktem engl. Sell., Nüsse u. Aepfel mit Mayonaise angemacht, füllen. Das abgeschnittene Ende wieder aufsetzen u. auf Kopf. Bl. anrichten.

Victoria.

Kopf. Bl. als Unt., Aepfel u. Alligatorbirnen in dünne Scheiben gesch. Schnitze von Grapefruit u. Orangen u. mit roten Pfefferschotenstreifen garnirt.

Vegetable.

Grüne und Limabohnen, Blumenkohl, Karotten, Rotrüben, Erbsen u. Kartoffeln.

Victor Herbert.

Röm. Bl. als Unt., Tomaten- u. Alligatorbirnen-Schnitze, gevierteilte Artischockenböden, Trüffelscheiben und gehackte Eier. Frz. Mar.

Washington.

Röm. Bl. als Unt., Rotrübenscheiben u. hartgekochte Eier.

Washington II.

End. als Unt., Schnitze von Orangen, Grapefruit u. Aepfel, kleingeschnittene grüne u. rote Pfefferschoten.

Westinghouse.

Kopf. Nest., gefüllt mit: Julienne von engl. Sell. u. Alligatorbirnen, Treibhaustrauben in die Mitte.

Windsor.

Das obere Viertel eines Apfels abschneiden, aushöhlen u. mit feingeschnittenen Aepfeln, engl. Sell. u. Ananas, mit Mayonaise angemacht, füllen. Eine dünne Ananasscheibe obenauf u. auf Kopf. Bl. anrichten.

Welsh Rarebits — Warme Käsespeisen.

Rarebits. **Käsespeisen.**

In England als "Cheese Savoury" bekannt, werden hier jedoch auf andere Art zubereitet.

Welsh Rabbit. **Walliser Leckerbissen.**

Amerikanischen Käse in kleine Stücke schneiden, etwas Bier dazuleeren und auf dem Feuer langsam schmelzen. Mit Paprika und ein klein wenig englischem Senf würzen, über Toast auf sehr heisse, flache Gratin-Platte giessen und sofort servieren.

Golden Buck.

Ein pochirtes Ei auf den Toast legen, ehe der heisse Käse darüber gegossen wird.

Long Island Buck.

Das gleiche Verfahren wie für "Welsh Rarebit;" ausserdem wird kurz vor dem Anrichten ein rohes Eigelb unter den heissen Käse gemischt.

Yorkshire Buck.

Die gleiche Zubereitung wie für "Golden Buck," jedoch wird das pochirte Ei auf mit Sardellenbutter bestrichenen Toast gelegt. Zuletzt kommen noch einige Scheiben grillirter Speck über den angerichteten Käse.

Creamed Welsh Rarebit.

Etwas Butter in einer Sauteuse schmelzen, eine Messerspitze Corn Starch mit Rahm glattgerührt, mit der Butter unter ständigem Rühren heissmachen. Ein Viertelpfund Käse, wie für "Welsh Rarebit" zubereitet, dazugeben und wie üblich fertig machen.

Oyster Rarebit.

Sechs Austern kurz pochiren. Den Käse schmelzen, würzen und ein, mit der Austernbrühe verrührtes Eigelb dazugeben. Zuletzt die ganze Masse über die, auf dem Toast angerichteten Austern giessen.

Sardine Rarebit.

Die Welsh Rarebit-Masse über, auf Toast angerichtete, grillirte Sardinen giessen.

Pies — Kuchen.

Pie. **Flacher Kuchen.**

Das Wort "Pie" (sprich Pei) ist von dem alten deutschen Worte Pastete abgeleitet. Es soll hier nicht versucht werden, sämtliche Pie-Zubereitungsarten zu beschreiben, denn das würde über den Zweck dieses Buches hinausgehen. Nirgends werden soviele Pies, Kuchen, Gefrorenes und andere Naschereien aller Art verzehrt wie hier. Ein Hauptgrund mag der niedere Preis von Zucker und Mehl hier sein, wodurch es Jedem ermöglicht ist, einmal im Tage Pie etc. zu essen. Von allen Pies gebührt dem Apfel-Pie die Krone und er fehlt auch zu keiner Jahreszeit auf der "Bill of fare" (Speisekarte).

Pie Dough. **Kuchenteig.**

1 Pfund Mehl, 6 Ounces Schmalz, 3 Ounces Butter und etwas Salz, kalt halten und mit Eiswasser mischen, ohne den Teig viel zu kneten. Das flache Pie-Blech mit ausgerolltem Teig auslegen und etwas anbacken; das Letztere ist zwar nicht unbedingt nötig, sichert jedoch eine Kruste von grösserer Haltbarkeit. Die betr. Füllung in die Piekruste geben und je nachdem mit oder ohne Teigdeckel backen.

Apple Pie. **Apfelkuchen.**

Auf das mit Teig ausgelegte Pie-Blech ein zweites Pie-Blech setzen, mit dem Boden nach unten, und halbfertig backen. Das obere Blech wegnehmen, eine Lage dünne Apfelscheiben einfüllen, mit Zucker bestreuen und einigen Tropfen Citronensaft betreufeln, diese Prozedur wiederholen, bis die Form 2—3 fingerhoch gefülli tst. Mit Teigdeckel bedecken, mit dem Messer oben ein wenig ritzen und backen.

Custard Pie. **Eierstich-Kuchen.**

Für "Custard Pie" ist es unbedingt notwendig, den Boden zuerst anzubacken. Zur Füllung, ein halbes Pfund Zucker, 6 Eier und 4 Eigelb mischen, ein Liter warme Milch beifügen, leicht salzen, in die heisse, halbgebackene Pie-Kuste füllen und langsam backen. Durch das Beifügen der betr. Zutaten können die verschiedenen Arten von "Custard Pies," wie z. B. Citrone, Vanille, Schocolade, Kokosnuss etc. hergestellt werden. Eierersparnisse wegen kann auch etwas, in kalter Milch, aufgelöste "Cornstarch" der Füllung beigefügt werden.

Pumpkin Pie. **Pfebe-Kuchen.**

Der Pumpkin, eine Art Speisekürbiss, wird geschält, zerstückelt und weichgekocht. Noch besser ist es, wenn die Stücke in mässig warmem Ofen weichgebacken werden. Durch ein Sieb drücken und auf je zwei Pfund dieser Masse ¾ Liter Milch, 8 Eier, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Sirup und ¼ Pfund gebräunte Butter geben. Ausserdem je eine Messerspitze Ingwer, Zimmt, Muskatnuss, Nelkenpulver und Salz beifügen. Gut verrühren, einfüllen und ohne Teigdeckel in mässig warmem Ofen backen.

Squash Pie. **Turbankürbiss-Kuchen.**

Der Squash ist auch eine Kürbissart. Die Zubereitung ist die gleiche wie vorher, nur dass anstelle von Pumpkin, Squash verwendet wird.

Mince Pie.

Das Wort "Mince" bezeichnet Feingeschnittenes. Der "Mince Pie" ist seinem Inhalt nach ein sehr naher Verwandter von "Plumpudding" und stammt auch von England. Mince Pie erhält in Amerika entschieden den Vorzug vor Plumpudding. Die Mince Pie-Füllung, "Mince Meat," ist besser, wenn sie ein oder zwei Wochen vor dem Gebrauch schon zubereitet wird. 1 Pfund mageres, gekochtes Ochsenfleisch, 1 Pfund Ochsennierenfett, 20 Pfund Aepfel, 1 Pfund Orangeat und 1 Pfund Citronat in ganz kleine Würfel schneiden. 1 Pfund Rosinen, 1 Pfund Korinten, 1

Pfund Sultaninen, 3 Pfund brauner Zucker, 2 Liter Apfelmost, ein Glas Sherry, ein Glas Cognac, ¼ Pfund gemischtes Gewürz, bestehend aus: Zimmt, Nelken, Muskatnuss, Ingwer und Nelkenblüte, und etwas Salz. Die ganze Masse gut mischen und bis zum Gebrauch in womöglich irdenen Gefässen aufbewahren. Mince Pies werden stets mit Teigdeckel gebacken und sehr warm servirt.

Corn Bread. **Maisbrot.**

Ein Pfund gelben Maisgries mit einem halben Liter kochendem Wasser anbrühen und 15 Minuten stehen lassen. Andererseits je 50 Gramm Butter und Schmalz, 25 Gr. Zucker, 3 Eier, etwas Salz und ein halber Liter kaltes Wasser glattrühren, die gebrühte Maismasse und zuletzt 1 gehäuften Teelöffel voll Backpulver dazurühren. Dieser ziemlich dünne Teig in flaches Backblech füllen und in heissem Ofen, mit starker Oberhitze, sofort backen.

Southern Family Corn Bread. Südländisches Familien-Maisbrot.

Ein halbes Pfund gelben oder weissen Maisgries (Cornmeal) mit einem halben Liter kochendem Wasser anbrühen. Andererseits 15 Gramm Zucker und 50 Gramm Schmalz glattrühren, 2 Eier dazuschlagen, ferner ½ Liter kalte Milch, etwas Salz, der abgekühlte Mais und zuletzt ein Teelöffel voll Backpulver, dazugeben. Das weitere Verfahren ist wie "im Vorhergehenden."

Tea Biscuits. **Tee Biskuits.**

1 Pfund Mehl mit zwei Teelöffel Backpulver durchsieben und mit ¼ Pfund Schmalz oder Butter, Milch und etwas Salz, zu einem mittelmässig festen Teig verarbeiten. Kleine runde ein Centimeter dicke Plätzchen ausstechen, mit etwas Wasser bestreichen und sofort backen. Wird frischgebacken (heiss) mit Fleischgerichten gegeben.

Wörter-Verzeichniss.

Englisch-deutsch und Deutsch-englisches Verzeichniss von Wörtern, welche in der Küche vorkommen. Die Fachausdrücke in der hiesigen Küche sind meistens der französischen Sprache entnommen, jedoch ist die Aussprache und Schreibweise fast auschliesslich dem Englischen angepasst.

ENGLISCH-DEUTSCH.

A

alcohol — Alkohol.
alligator-pear(s) — Alligator-Birne.
almond(s) — Mandeln.
almond cream — Mandelmilch.
almond paste — Marzipan.
allspice — Pastetengewürz.
anchovy(ies) — Anchove.
angel cake — Engelkuchen.
apple(s) — Apfel.
Apple cider — Apfelwein.
apricot(s) — Aprikose.
arrow root — Pfeilwurzelmehl.
ashes — Asche.

B

bacon — Räucherspeck.
bad — schlecht.
to bake — backen.
baked — gebacken.
baker(s) — Bäcker.
bakery — Bäckerei.
bake oven — Backofen.
batter — Backteig.
barley — Gerste.
bayleaf(ves) — Lorbeerblatt
bearsmeat — Bärenfleisch.
beer — Bier.
beef — Ochsenfleisch.
beefsuet — Rindsfett.
bill of fare — Speisekarte.
biscuit — Biskuit.
blackberries — Brombeeren.
bladebone — Schulterknochen.
blue — blau.
blueberries — Blaubeeren.
blood — Blut.
bivalves — Muscheltiere.
to boil — kochen.
boiled — gekocht.
bone — Knochen.
boneless — ausgebeint.
boar(s) — Eber.
border(s) — Rand, Einfassung.
bottle — Flasche.
bowl — Schüssel.
brain — Gehirn.
bread — Brot.
breast — Brust.
breadcrumbs — Panirbrot.

breaded — panirt.
brisket of beef — Rinderbrust.
to braise — schmoren.
braised — geschmort.
to broil — grillen.
broiled — grillirt.
broiler — Grill, Grillkoch.
brine — Lauke, Marinade.
bird — Vogel.
brown — braun.
browned — gebräunt.
buckwheat — Buchweizen.
buckwheatflour — Buchweizenmehl.
bull — Stier.
butter — Butter.
butcher — Metzger.

C

calf(ves) — Kalb.
cake(s) — Kuchen.
candy(ies) — Zuckerwerk.
capers — Kapern.
caraway seed(s) — Kümmelkörner.
cardon(s) — Kardone.
carrots — Karroten.
cattle — Rindvieh.
chafing dish(es) — Wärmpfanne.
cereal(s) — Zerealie.
cheese — Käse.
chestnut(s) — Kastanie.
chervil — Kerbelkraut.
cherry(ies) — Kirschen.
chocolate — Schokolade.
chop(s) — Kotelett.
chow-chow — gemischte Gemüse, in Senfsauce eingemacht.
chicory — Cichorie.
chilli-con-carni — Pfefferschoten, mit Fleisch.
cider — Most.
cinnamon — Zimt.
cinder(s) — Schlacken.
clam(s) — Venusmuschel.
clear — klar.
cloves — Gewürznelken.
cocoa — Kakao.
cock, rooster — Hahn.
cocks-comb — Hahnenkamm.
colander — Durchschlag.
cold — kalt.
cold meat room — kalte Küche.
coffee — Kaffee.
cook(s) — Koch.
to cook — kochen.
cooking — kocht.
cookbook(s) — Kochbuch.
cooking-utensil — Küchengerät.
corned — eingesalzen.
cone — spitze Düte.
cork — Korkpfropfen.
cornstarch — Maisstärke-Mehl.
cover — Deckel, Gedeck.
to cover — decken.
cow(s) — Kuh.
crab(s) — Krabbe.
crabmeat — Krabbenfleisch.
crabflakes — Krabbenflocken.

cranberry(ies) — Preiselbeere.
crawfish(es) — Krebs.
cream — Rahm, Sahne.
crescent-rolls — Backhörnchen.
crust(s) — Kruste.
crustacean(s) — Krustentier.
culinary — kulinarisch.
cup(s) — Tasse.
currants — Johannisbeeren.
dry currants — Rosinen.
cucumber(s) — Gurke.
currant jelly — Johannisbeeren-Gelee.
curry — Kari.
custard — Eierstich, Eierkäse.
chutney — indische Pickle Sauce.
curdled — geronnen(sauer).
cucumber(s) — Gurke.

D

dainty — zierlich.
dandelion(s) — Löwenzahn.
to decorate — dekoriren.
decoration(s) — Dekoration.
deer — Reh.
delicacy — Leckerbissen.
deviled — geteufelt.
dice(s) — Würfel (Brunoise).
dill-pickle(s) — Salzgurke.
dish(es) — Platte, flache Schüssel.
divers — verschieden.
dough — Teig.
drain — Ablauf.
to drain — ablaufen.

E

to eat — essen.
eatable — essbar.
eatables — Esswaren.
egg(s) — Ei.
endive(s) — Endivie.
egg dish(es) — Eiergerichte.

F

fancy — fantastisch, Fantasie.
farina — Gries.
fat — fett, Fett.
feet — Füsse.
fennel — Fenchel.
fettikus — Rapünzchen.
field salad — Rapünzchen.
fig(s) — Feige.
fine — fein.
flavor — Geruch.
flounder — Flunder.
flour — Mehl.
flower(s) — Blume.
foam — Schaum.
food — Nahrung.
foodstuff — Nahrungsmittel.
foot — Fuss.
fork(s) — Gabel.
fowl(s) — Huhn, Geflügel.
french — französisch.
french fried potatoes — pommes frites, im Fett gebackene Kartoffeln.

fresh — frisch.
fried — gebacken.
fritter — Krapfen.
to fry — mit Fett backen, braten.
to frost — glasiren.
frosted — mit Zucker glasirt.
frosting — Glasur.
fruit(s) — Frucht.
forcemeat — Fleischfarce.

G

game — Wild.
garnish — Garnitur.
to garnish — garniren.
garnished — garniert.
garlic — Knoblauch.
garlicbutton(s) — Knoblauchzehe.
gherkin(s) — Pfeffergurke.
ginger — Ingwer.
gingersnaps — Ingwerplätzchen.
giblets — Geflügelklein.
glass — Glas.
glasses — Gläser.
to glaze — glaziren.
glazed — glasirt.
goat(s) — Ziege.
good — gut.
gooseberry(ies) — Stachelbeere.
grape(s) — Traube.
grapefruit(s) — Pampelmuse.
to grate — reiben.
grater — Reibeisen.
gravy(ies) — Bratensaft, Sauce.
green — grün.
green gages — Reineclauden.
green pepper(s) — unreife Pfefferschote.
gum paste — Pastillage.
gumbo — Okra, Eibisch.
gut(s) — Darm.

H

ham(s) — Schinken.
hard — hart.
hare(s) — Hase.
hazelhen(s) — Haselhuhn.
hazelnut(s) — Haselnuss.
head(s) — Kopf.
headwaiter(s) — Oberkellner.
headcheese — Presskopf-Schwartemagen.
heart(s) — Herz.
heat — Hitze.
heater — Wärmeschrank.
herbes — Kräuter.
herring — Hering.
hide(s) — Fell, Haut.
hog(s) — Schwein.
honey — Honig.
horseradish — Meerrettich.
hot — heiss.

I

ice — Eis.
icecream — Gefrorenes.
intestines — Gedärme.

J

jam — Marmelade.
jelly — Sulze, Gelee.
joint(s) — Gelenke.
juice(s) — Saft.
juniper — Wachholder.
juniper-berries — Wachholderbeeren.

K

kitchen(s) — Küche.
kitchensink — Ausguss.
Knife(s) — Messer.
Kernel(s) — Kern.

L

lard — Schmalz.
to larde — spicken.
larded — gespickt.
larding needle — Spicknadel.
lean — mager.
leaf(ves) — Blatt.
leg(s) — Keule, Bein.
lemon(s) — Zitrone.
lentil(s) — Linsen.
lent — Fastenzeit.
head-lettuce — Kopfsalat.
lettuce — Lattich.
light — leicht, hell, Licht.
lime(s) — Süsszitrone.
little — klein, wenig.
liquid(s) — flüssig, Flüssigkeit.
liver(s) — Leber.
loaf(ves) — Laib.
loin(s) — Lende, Lendenstück.
lukewarm — lauwarm.
lump(s) — Stück.
lunch — Mittagessen.

M

mace — Muskatenblüte.
Mallard Duck(s) — Stockente.
Manager — Direktor.
marrow — Knochenmark.
marinate — Marinade.
to marinate — mariniren.
marjoram — Majoran.
mashed — breiartig.
meager — spärlich, arm.
meal(s) — Gericht, Mahlzeit.
meat(s) — Fleisch.
melt — schmelzen.
melted — geschmolzen.
milk — Milch.
millet — Hirse.
to mince — feinschneiden.
minced — feingeschnitten.
mock-turtle-soup — falsche Schildkrötensuppe.
moldy, mouldy — schimmelig.
morel(s) — Morchel.
mold, mould(s) — Form Timbale.
to mix — mischen.
mixed — gemischt.
moist — feucht.
molasses — Sirup.
mulberry(ies) — Maulbeeren.
mushroom(s) — Tafelpilz, Champignon.

mussel(s) — Muschel.
mustard — Senf.

N

Napkin(s) — Serviette.
natural — natürlich.
navy beans — kleine, weisse Bohnen.
neat — nett, reinlich.
neck(s) — Genick.
new — neu.
nice — schön, hübsch.
noodles — Nudeln.
nourishing — nährhaft.
nourishment(s) — Nahrung.
nutmeg(s) — Muskatnuss.
navel piece(s) — Nabelstück.

O

oates — Hafer.
oatmeal — Hafergrütze.
oil — Oel.
old — alt.
oleomargarin — Kunstbutter.
omelet — Omelette.
order — Bestellung, Ordnung.
ounce — 28,4 Gramm.

P

palate(s) — Gaumen.
pantry(ies) — Anrichteraum, Speisekammer.
coffee pantry — Kaffeeküche.
dish pantry — Geschirrraum.
fruit pantry — Früchtekammer.
salad pantry — Salatraum.
silver pantry — Silberraum.
pan — Pfanne.
pancake — Pfannkuchen.
paper — Papier.
paper doylie(s) — Papierserviette.
paper case(s) — Papierkästchen.
parsley — Petersilie.
parsley-sprig(s) — Petersilienzweig.
to pare — schälen.
partridge(s) — Rebhuhn.
paste — Teig, Klebstoff.
pastry — Süssgebäck.
pastry-cook(s) — Pastetenbäcker, Konditor.
patty(ies) — Pastetchen.
peach(es) — Pfirsich.
peanut(s) — Erdnuss.
pea(s) — Erbse.
pearl onion(s) — Perlzwiebel.
pear(s) — Birne.
to peel — schälen.
peeling(s) — Schale, Rinde.
pelt(s) — Pelz, Fell.
pepper(s) — Pfeffer.
whole pepper(s) — Pfefferkorn.
peppermint(s) — Pfefferminz.
green pepper(s) — Pferfferschote.
piece(s) — Stück.
pig(s) — Schwein.

pigs-knuckl(s) — Schweinshaxen.
pigs feet — Schweinsfüsse.
pigeon(s) — Taube.
pine-apple(s) — Ananas.
pink — rosa.
pint — 0,5679 Liter.
pitcher(s) — Krug.
plain — einfach, ungeziert.
plate(s) — Teller.
platter(s) — flache Schüssel.
plenty — genug.
plum(s) — Pflaume.
to poach — pochiren.
poached — pochirt.
pod(s) — Schote, Hülse.
point(s) — Spitze.
pointed — gespitzt.
poppy seed(s) — Mohnsamen.
poor — arm, gering.
porridge — Hafergrütze.
pot(s) — Topf.
pot pie(s) — Schüsselpastete.
pot roast — Schmorbraten.
potted — im Topf eingemacht.
potted goose liver(s) — Gänseleber-Terrine.
poultry — Geflügel.
pound(s) (454 Gramm) — Pfund.
to pour — giessen, schütten.
powder sugar — Staubzucker.
prairie-chicken — Prairie-Huhn, Schneehuhn.
prepare — zubereiten.
to preserve — einmachen.
preserves — Konserven.
provision(s) — Proviant.
prune(s) — Zwetschge.
to pull — ziehen.
pure — echt, rein.

Q

quail(s) — Wachtel.
quality(ies) — Qualität, Güte.
quantity(ies) — Quantität, Masse.
quart(s) — 1,136 Liter.
quick — schnell.
quick lunch — schnelle Mahlzeit.
quince(s) — Quitte.

R

rabbit(s) — Kaninchen.
rack(s) — Rippenstück.
radish(es) — Radieschen.
range(s) — Kochherd.

R

raisin(s) — Rosine.
raspberry(ies) — Himbeere.
rare — halbroh, selten.
raw — roh.
real — echt, wirklich.
receipt(s) — Quittung.
recipe(s) — Rezept.
red — rot.
red-deer(s) — Hirsch.
reduce — reduziren.
reindeer — Renntier.

relish(es) — Vor-, Nebengericht.
rhubarb — Rhabarber.
rice — Reis.
rind(s) — Rinde.
to rinse — abspülen.
ripe — reif.
roast(s) — braten, Braten.
roasted — gebraten.
roe(s) — Rogen, Fischeier.
roe-buck(s) — Rehbock.
rolling-pin(s) — Rollholz.
roll(s) — Röllchen, Brödchen.
rooster(s) — Hahn.
root(s) — Wurzel.
rump — Rumpf.

S

sage — Salbei.
saffron — Saffran.
salad(s) — Salat.
salad bowl(s) — Salatschüssel.
salt — Salz.
salt pork — Salzspeck.
sausage(s) — Wurst.
scallop(s) — Kamm-Muschel.
scrambled egg(s) — Rührei
scrape — schaben, kratzen.
scraps — Ueberbleibsel.
scrub — reinigen.
scum — Schaum.
season(s) — Jahreszeit.
to season — würzen.
seasoning — Gewürz.
seed(s) — Samen.
shake — schütteln.
shallot(s) — Schalotte.
shallow — flach.
sharp — scharf.
shell(s) — Schale.
shellfish(es) — Schaltier.
sheep(s) — Schaf.
shirred eggs — Eier auf der Platte.
short — kurz.
shredded — in Streifen.
side dish(es) — Beigericht.
sieve — Sieb.
sift — sieben.
simmer — gelinde kochen.
singe — sengen, flambiren.
sirloin(s) — Ochsenrippenstück.
skewer(s) — Spiesschen, Attelet.
skim — abschäumen.
skimmer(s) — Schaumlöffel.
skin(s) — Haut, Schwarte.
skirt steak(s) — Rindszwerchfell.
slice(s) — Schnitte, Scheibe.
slow — langsam.
small — klein.
smell — riechen, Geruch.
smelt(s) — Stint.
smoke — Rauch.
smoked — geräuchert.
snail(s) —Schnecke.
snipe — Schnepfe.
soft — weich.
sole — Seezunge.
sorrel — Sauerampfer.
soup(s) — Suppe.
sour — sauer.

soybean(s) — Soja-Bohne.
sow — Mutterschwein.
spareribs — Solberknochen.
sparkling — perlend, schäumend.
spice(s) — Gewürz.
spit — Bratenspiess, Broche.
splendid — kostbar.
to split — spalten.
spinach — Spinat.
sponge(s) — Schwamm.
spoon(s) — Löffel.
spring — Frühling.
sprout(s) — Spross.
to sprinkle — betreufeln.
squash — Kürbiss.
to squeeze — ausdrücken.
stale — altbacken.
starch — Stärkemehl.
steam — Dampf.
to steam — im Dampf kochen.
steamed — gedämpft.
steer(s) — Stier.
stew(s) — Ragout.
stewed — geschmort.
steward(s) — Küchenökonom.
stomach(s) — Magen.
stock pot(s) — Bouillonkessel.
to strain — durchsieben, passiren.
strainer(s) — Sieb, Spitzsieb.
strawberry(ies) — Erdbeere.
stripe(s) — Streifen.
striped — gestreift.
to stuff — füllen.
stuffed — gefüllt.
stuffing — Füllung, Füllsel.
style(s) — nach so und so Art.
suckling pig(s) — Spanferkel.
sugar — Zucker.
sugarloaf — Zuckerhut.
lump sugar — Würfelzucker.
sweet — süss.
sweetbreads — Brischen
sweet peppers — süsse oder rote Pfefferschoten.

T

table(s) — Tisch.
table-cloth(es) — Tischtuch.
taffy — Zuckerwerk.
tail(s) — Schwanz.
tame — zahm.
tapioca — Tapioka.
tarragon — Dragun, Estragon.
tart(s) — Torte.
taste — Geschmack, versuchen.
tea(s) — Tee.
teal duck(s) — Kriekente.
tender — zart, mürbe.
tenderloin(s) — Lende.
terreen(s) — Napf, Schüssel.
thick — dick.
to thicken — legiren.
thin — dünn.
tin — Blech.
tinware — Blechgeschirr.
tit-bit(s) — Leckerbissen.
toast — Röstbrot.

dry toast — trockenes Röstbrot.
buttered toast — gebuttertes Röstbrot.
milk toast — Röstbrot in Milch.
tomato(es) — Tomate.
tongue(s) — Zunge.
top — oben, Obertischtuch.
tough — zähe.
today — heute.
thyme — Thymian.

U

udder(s) — Euter.

V

vanilla — Vanille.
varied — verschieden.
veal — Kalbfleisch.
vegetable(s) — Gemüse.
vegetarian(s) — Vegeterianer.
venison — Rehfleisch.
vinegar — Essig.

W

wafer(s), waffle(s) — Waffeln.
to wait — warten.
waiter — Kellner.
walnut(s) — Wallnuss.
warm — warm.
water — Wasser.
watercress — Wasserkresse.
well — wohl, gut.
well done — gutgetan, durchgebraten.
wheat — Weizen.
wheat-flour — Weizenmehl.
wheat-cake(s) — Weizenkuchen.
whipped cream — Schlagrahm.
white — weiss.
whole — ganz, alles.
wing(s) — Flügel.
with — mit.
without — ohne.
woodcock(s) — Waldschnepfe.

Y

yeast — Hefe.
yellow — gelb.
yolk — Eigelb.
young — jung.

DEUTSCH-ENGLISCH.

A

Abfall — trimming(s).
abschäumen — to skim, skimming.
abspülen — to rinse, rinsing.
alt — old.
altbacken — stale.
Alligator-Birne — alligator-pear(s).
Alkohol — alcohol.
Ananas — pine-apple(s).
Anchove — anchovy(ies).
Apfel — apple(s).
Apfelfein, Apfelmost — apple-cider.
Aprikose — apricot(s).
arm, gering — poor.
Art a la — style(s).
Asche — ashes.
Attelet, Spiesschen — skewer(s).
ausbeinen — to bone, boning.
ausgebeint — boned, boneless.
ausdrücken — to squeeze, squeezing.
aufwaschen — to scrub, scrubbing.
Ausguss — kitchen-sink(s).

B

backen — to bake, baking.
Bäcker — baker(s).
Bäckerei — bakery(ies).
Backofen — bake-oven(s).
Backteig — batter.
Backhörnchen — crescent-roll(s).
Backstube — pastry-work-room.
Bär — bear(s).
Beigericht — side-dish(es).
Bestellung — order(s).
bestellen — to order, ordering.
betreufeln — to sprinkle, sprinkling.
Bier — beer.
Birne — pear(s).
Biskuit — biscuit(s).
blau — blue.
Blau- oder Heidelbeere — blueberry(ies).
Blätterteig — puff-paste.
Blech — tin.
Blechpfanne — tin-pan(s).
Blechgeschirr — tin-ware.
Blume — flower(s).
Braten, braten — roast, to roast, roasting.
Blut — blood.
Bratkartoffeln — saute potatoes.
Bratensauce — gravy, pan-gravy.
braun — brown.
breiartig, puree — mashed.
Brischen — sweet-bread(s).
Brödchen — roll(s).

Brombeere — blackberry(ies).
Brot — bread.
Brust — breast(s).
Buchweizen-Mehl — buckwheat flour.
Butter — butter.

C

Cichorie — chicory(ies).

D

Dampf, dämpfen — steam, to steam, steaming.
Darm — gut(s), sausage casing(s).
Deckel, decken — cover, to cover, covering.
Dekoration, dekoriren — decoration, to decorate, decorating.
dick, verdicken — thick, to thicken, thickening.
Direktor — manager, director.
drehen — to turn, turning.
durchgebraten — well-done.
Durchschlag — colander.
durchsieben — to strain, straining.
dünn — thin.

E

Eber — boar(s).
echt, rein — pure.
Ei — egg(s).
Eierspeise — egg-dish(es).
Eierstich — custard(s).
einfach — plain.
Einfassung, Rand — border.
eingesalzen, eingepökelt — corned, salted.
einmachen — to preserve, preserving.
Eis — ice.
Erbse — pea(s).
Erdnuss — peanut(s).
Erdbeere — strawberry(ies).
esse — to eat, eating.
essbar — eatable.
Esswaren — eatables.
Essig — vinegar.
Euter — udder.

F

Fantasie, fantastisch — fancy.
Fastengericht — lenten-dish(es).
Fastenzeit — lenten time.
Feige — fig(s).
fein — fine.
Fenchel — fennel.
Fell — hide.
feinschneiden — to mince, mincing.
feingeschnitten — minced.
feucht — moist, damp.
Fett, fett — fat.
flach — shallow.
Flasche — bottle(s)(.
Fleisch — meat, flesh.
Fleischfarce — force-meat.
Flügel — wing(s).
Flüssigkeit, flüssig — liquid(s).
Flunder — flounder(s).

Form, Timbale — mold, mould.
französisch — french.
frisch — fresh.
Frucht — fruit(s).
Frühling — spring.
Fuss, Füsse — foot, feet.
füllen — to stuff, stuffing.
Füllung, Füllsel — stuffing.

G

Gabel — fork.
Gans, Gänse — goose, geese.
Gänseleber-Pastete — potted goose-liver.
ganz, alles — whole, all.
Garnitur, garnieren — garnishing, to garnish.
garniert — garnished.
gebacken — baked, fried.
gebraten — roasted.
gebräunt — browned.
gedämpft, geschmort — steamed, smothered, braised.
Gedeck — cover.
Geflügel — poultry.
Geflügelklein — giblets.
gelb — yellow.
gelinde kochen — to simmer
Gedärme — intestines.
Gefrorenes — ice-cream(s).
gefüllt — stuffed.
Gelenk — joint(s).
Gehirn — brain(s).
gekocht — boiled.
Gemüse — vegetable(s).
genug — enough, plenty.
Genick — neck(s).
gemischt — mixed.
Gerste — barley.
geronnen — curdled.
Geruch — smell.
geräuchert — smoked.
gespitzt — pointed.
geschmolzen — melted.
gespickt — lardet.
Geschmack — taste.
geteufelt — deviled, devilled.
Gewürz — spice(s), seasoning.
Gewürznelken — clove(s).
Glas, Gläser — glass, glasses.
glasieren — to glaze, glazing.
glasiert — glazed.
giessen, schütten — to pour, pouring.
grilliren, rösten — to broil, to grill, broiling, grilling.
Grill, Grillkoch — broiler.
Gries — farina.
Gurke — cucumber(s).
grün — green.
gut — good, well.

H

Hafer — oats.
Hafergrütze-(Brei) — oatmeal.
Hahn — rooster, cock(s).
Hahnenkamm — cockscomb(s).
hart — hard.
Hase — hare(s).
Haselhuhn — hazelhen(s).
Haselnuss — hazelnut(s).

Hefe — yeast .
hell, Licht — light(s).
heiss, Hitze — hot, heat.
Hering — herring(s).
Herz — heart(s).
Himbeere — raspberry(ies).
Hirsch — red-deer(s).
Hirse — millet.
Honig — honey.

J

Jahreszeit — season(s).
Ingwer — ginger.
Johannisbeeren — currants.
Johannisbeeren-Gelee — currantjelly.
jung — young.

K

Kaffee — coffee.
Kakao — cocoa.
Kalb — calf(ves).
Kalbsmilcher — calf sweet-bread(s).
Kalbfleisch — veal.
kalt, Kälte — cold.
kalte Küche, Gardemanger cold meat-room.
Kamm-Muschel — scal-lop(s).
Kaninchen — rabbi(s).
Kapern — capers.
Kardone — cardon.
Kari — curry.
Karotte — carrot(s).
Käse — cheese.
Kastanie — chestnut(s).
Kellner — waiter.
Kerbelkraut — chervil.
Kern — kernel.
Keule, Bein — leg.
Kirsche — cherry(ies).
klar ,klären — clear, to clear, clearing.
klein, wenig — little, small.
Knoblauch — garlic.
Knochenmark — marrow.
Knochen — bone(s).
Koch — cook(s).
kochen — to cook, cooking, to boil, boiling.
Kochherd — range(s).
Kochbuch — cook-book(s).
Kochgeschirr — cooking utensil(s).
Konserven — preserves.
konservieren — to preserve, preserving.
Kopf — head(s).
Kopfsalat — head-lettuce.
kostbar — costly, splendid.
kosten (versuchen) — to taste, tasting.
Kotelett — chop, rib-chop.
Krabbe — crab(s).
Krabbenfleisch — crab-meat
Kräuter — herbes.
Krebs — crawfish(es).
Kriekente — teal-duck(s).
Krug — pitcher(s).
Kruste — crust(s).
krustig — crusty.
Krustentier—crustacean(s).
Küche — kitchen(s).
Küchengerät — kitchen-utensil(s).
Kuchen — cake(s).

Kuh — cow(s).
kulinarisch — culinary.
Kunstbutter — oleomargarin.

L

Laib — loaf(s).
langsam — slow.
Lattich — loose leaf lettuce.
Lauch — leek(s).
Lauke — brine(s).
lauwarm — lukewarm.
Leber — liver(s).
Leckerbissen — tit-bit, delicacy, rare-bit.
legiren — to bind, binding, to thicken, thickening.
Lende, zarte Lende — loin, tenderloin.
Licht, leicht — light(s).
Linse — lentil(s).
Liter — quart(s).
Löffel — spoon(s).
Lorbeerblatt—bay-leaf(ves).
Löwenzahn (Salat) — dandeloin (salad).

M

Magen — stomach(s).
mager — lean.
Mahlzeit, Gericht — meal(s)
Maismehl — cornstarch.
Mandel — almond(s).
Mandelmilch — almond-cream.
Marinade, marinieren — marinate, to marinate.
Marzipan — almond-paste.
Marmelade — jam(s).
Maulbeere — mulberry(ies).
Majoran — marjoram.
Meerettich — horseradish.
Mehl — flour.
Messer — knife(s).
Metzger, Metzgerei — butcher(s), butcher shop(s).
Milch — milk.
mischen — to mix, mixing.
mit — with.
Mittagessen — lunch, luncheon, noonmeal.
Mohnsamen — poppy-seed.
Morchel — morel(s).
Muschel — mussel(s).
Muscheltiere — bivalves, shellfish.
Muskatnuss — nutmeg(s).
Muskatenblüte — mace.

N

Nahrung — food(s), nourishment(s).
Nahrungsmittel — foodstuff(s)
nährhaft — nourishing.
Napf, Schüssel — terrin, bowl.
natürlich — natural.
nett ,reinlich — neat.
neu — new.
Nudeln — noodles.

O

oben, Obertischtuch — top.
Oberkellner — headwaiter.
Ochsenfleisch — Beef.

Ochsenrippenstück — ribs of Beef, roast beef.
Oel — oil.
ohne — without.
Omelette — omelet.
Ordnung, Bestellung—order.

P

Panirbrot — bread-crumbs.
paniren, panirt — to bread-crumb, breaded.
Papier — paper.
Papierserviette — paper doily(ies).
Papierkästchen — paper-cases.
Pastetenbäcker, Konditor — pastry-cook(s).
Pastetchen — patties.
Pastillage — gum-paste.
Pastetengewürz — allspice.
Pelz, Fell — pelt(s).
Petersilie — parsley.
Petersilienzweig — sprig(s) of parsley.
Perlzwiebel — pearl-onion (s).
perlend, schäumend — sparkling.
Pfanne — pan.
Pfannkuchen — pancake.
Pfeffer — pepper.
Pfefferkorn — whole pepper(s).
Pfefferminz — pepper-mint.
Pfefferschote (grün)—green pepper(s).
Pfund — pound(s).
Pfirsich — peach(effl).
Pflaume — plum(s).
Pimento — red pepper(s).
Pilz, Champignon — mushroom(s).
Platte, Schüssel — dish(es).
pochiren — to poach, poaching.
pochirt — poached.
Preiselbeere — cranberry(ies).
Presskopf, Schwartenmagen — headcheese.
Proviant — provision(s).

Q

Qualität, Güte — quality (ies).
Quantität, Masse — quantity (ies).
Quitte — quince(s).
Quittung — receipt(s).

R

Radieschen — radishes.
Rahm, Sahne — cream.
Rand, Einfassung — border(s).
Rauch — smoke.
räuchern — to smoke, smoking.
Rebhuhn, Feldhuhn — partridge(s).
Reh, Rehbock — deer(s), roe-buck(s).
Rehfleisch — venison.
Reibeisen — grater.
reiben — to grate, grating.
Reineclauden — green-gages.

reif — ripe.
reinigen — to clean, cleaning.
Reis — rice.
Renntier — reindeer.
Rezept — recipe(s).
Rhabarber — rhubarb.
riechen — to smell, smelling.
Rinde (Brot) — rind.
Rindvieh — cattle.
Rinderbrust — brisket of beef.
Rindsfett — beef-suet.
Rippenstück — rack(s), rib-part.
roh — raw.
Rollholz — rolling-pin.
rosa — pink.
Rosine — dry-currant(s).
Röstbrot — toast.
rot — red.
Rumpf — rump.
Rührei — scrambled egg(s).

S

Saffran —saffron.
Saft — juice.
Sahne — cream.
Salbei — sage.
Salat — salad(s).
Salatschüssel — salad-bowl(s).
Salz — salt.
Salzspeck — salt-pork.
Salzgurke — dill-pickle(s).
Same — seed(s).
sauer — sour.
Sauerampfer — sorrel.
schaben, kratzen — to scrape, scraping.
Schaf — sheep(s).
Schale — shell, rind, peeling(s).
Schalotte — shallot(s).
scharf — sharp.
Schaum — foam.
Schaumlöffel —skimmer(s).
schälen — to pare, paring, to peel, peeling.
Schimmel — mould.
schimmelig — mouldy.
Schinken — ham(s).
Schlagrahm — whipped-cream.
Schlacken — cinders.
schlecht — bad.
schmelzen — to melt, melting.
Schmalz — lard.
Schmorbraten — pot-roast.
schnell, sofort — quick, at-once.
Schnecke — snail(s).
Schnepfe — snipe(s).
Schnitte, Scheibe — slice(s).
schön, hübsch — nice.
Schokolade — chocolate.
Schote — pod.
Schüssel — bowl.
schütteln — to shake, shaking.
Schwamm (Kuchen) — sponge (cake).
Schwanz — tail(s).
Schwein — pig(s), hog(s).
selten, halbroh — rare.
Senf — mustard.

sengen, flambiren — to singe, singing.
Serviette — napkin.
Sieb, Spitzsieb — sieve(s), strainer(s).
Seezunge — sole.
Sirup — molasses.
Solberknochen — spare-rib(s).
Soja-Bohne — soj-bean.
Spalt — split.
spalten — to split, spliting.
Spanferkel — suckling-pig.
Speisekarte — bill-of-fare(s).
Spinat — spinach.
Spiesschen, Attelet — skewer(s).
Spicknadel — larding-needle.
Spitze, spitzig — point, pointed.
Spross — sprout(s).
Stachelbeere — gooseberry (ies).
Staubzucker — powder-sugar, icing sugar.
Stint — smelt(s).
Stück — piece(s), lump(s).
Streifen — stripe(s).
Sülze, Gelee — jelly.
Suppe — soup.
süss — sweet.

T

Tapioka — tapioca.
Tasse — cup(s).
Taube — pigeon(s), squab (s).
Tee — tea.
Teig — dough.
Teller — plate(s).
Thymian — thyme.
Tisch, Tischtuch — table(s), table-cloth(s).
Tomate, Paradiesapfel — tomato(es).
Topf — pot(s).
Torte — tart(s).
heute — to day.
Traube — grape(s).
Trichter — funnel(s).
trocken, trocknen — dry, to dry, drying.
getrocknet — dried.

U

Ueberbleibsel — rest(s), scrap (s).
und — and.

V

Vanille — vanilla.
Vegetarianer — vegetarian (s).
Venusmuschel — clam(s).
verschieden — various, varied.
versuchen, kosten — to taste, tasting.
Vogel — bird(s).
Vor-, Nebengericht — relish(es), side-dish(es).

W

Wachtel — quail(s).
Wachholder (beere) — juniper (berry(ies).

Waffel — wafer(s).
Waldschnepfe — woodcock(s).
Wallnuss — walnut(s).
Wärmschrank — heater(s).
warten — to wait, waiting.
warm — warm.
Wasser — water.
Wasserkresse — watercress.
weich — soft.
weiss — white.
Weizen — wheat.
Weizenmehl — wheat-flour.
wenig — little.
Wild — game.
wohl, gut — well, good.
Würfel — dice(s).
Würfelzucker — lump-sugar
Wurst — sausage(s).
Wurzel — root.
würzen — to season, seasoning.

Z

zahm — tame, domesticated.
zähe — tough.
zart, mürbe — tender.
Zerealie — cereal(s).
Ziege — goat(s).
ziehen — to pull, pulling.
gezogen — pulled.
zierlich — dainty.
Zimt — cinnamon.
Zitrone — lemon(s).
zubereiten — to prepare, preparing.
Zubereitung — preparation.
Zucker — sugar.
Zuckerglassur — frosting.
Zuckerbäcker, Konditor — pastry-cook.
Zunge — tongue(s).
Zwetschge — prune(s).



Inhalts-Verzeichniss.

Seite

Breakfast Dishes — Frühstücksgerichte.

Egg Dishes — Eiergerichte.

Seite

Soups — Suppen.

Sauces — Saucen.

Seite

Oysters — Austern.

Seite

Clams — Venusmuscheln.

Fishes, Lobsters and Crabs — Fische, Hummern und Krabben.

Seite

Vegetables — Gemüse.

Seite

Potatoes — Kartoffeln.

Chafing Dishes — Spirituskocher-Gerichte.

Beef — Vom Ochsen.

Lamb — Vom Lamm.

Pork — Vom Schwein.

Poultry — Geflügel.

Game — Wild.

Sandwiches — Belegte Brote.

Seite

Salads — Salate.

Rarebits — Warme Käsespeisen.

Seite

Pies and Cornbread — Amerikanische Kuchen und Mais-Brot.











